

ખખરચીની ચોપડી

અથવા

સવાલી શેટ પકવાન સાગર.

જેમાં પારસીઓમાં રંધાતી તરેહવાર પકવાનની
વાનીઓ, અચાર, ચટણી, સરકો, મીઠાઈ, પેસ્ટરી,
આઇસક્રીમ, જેલી, રાષ્ટ્રપત, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ,
મુરબો, તથા મુગલાઈ પકવાન વગેરે ઘણી જાતના નવા
પકવાનની સહમજણ સાથે બધી મલીને

પકવાનની ઉરડા વાનીઓનો સંગ્રહ

પારસી કુટુંબો તથા પકવાન બનાવનારાઓને માટે
રચીને પ્રસીધ કરનાર

ખરજોરજી શોરાબજી ચીકન છાપનાર

ભાગ બાજો

આ ચોપડી સને ૧૮૯૭ ના આફ્રેટ ૨૫ મા પ્રમાણે રેજીસ્ટર
કરીછે.

મુબઈ

ધો રાઈઝીંગ સ્ટાર છાપખાનામાં છાપીછે.

મં ૦ સં ૧૮૮૨

કીમત બાર આના રૂ૦|||

બબરચીની ચોપડી

૧૯૨૨

અથવા

સવાદીશટ પકવાન સાગર.

જેમાં પારસીઓમાં રંધાતી તરેહવાર પકવાનની
વાનીઝા, અચાર, ચટણી, સરકા, મીઠાઈ, પેસ્ટરી,
આઈસક્રીમ, જેલી, શરબત, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ,
મુરબો, તથા મુગસાઈ પકવાન વગેરે ઘણી જાતના નવા
પકવાનની સહમજલ સાથે બંધી મલીને

પકવાનની ડરહ વાનીઓનો સંગ્રહ

પારસી કુટુંબો તથા પકવાન બનાવનારાઓને માટે
રચીને પ્રસીધ કરનાર

બરજોરજી શોરાબજી ચીકન છાપનાર

ભાગ બીજો

આ ચોપડી સને ૧૯૧૭ ના આકટ ૨૫ મા પ્રમાણે રેજીસ્ટર
કરીછે.

મુબઈ

ધો રાઈઝીંગ સ્ટાર છાપખાનામાં છાપીછે.

૬૦ સં ૧૯૮૨

ફીમત બાર આના રૂ૦|||

દી બા ચો

આએ ચોપડીના પેહેલા બાગ પારસી કુટુંબોમાં પસંદ પરવાશી કેટલીક તરફથી એવી સોચાણા કરવામાં આવી કે હજુર એ ચોપડીમાં ધણીક જાતની મીઠાઈ અને પકવાનની વાનીઓ ખાઈ રહી છે તેવા પકવાન અને મીઠાઈનો એક સંગરહ કરી તેનો ખીજો ભાગ બાહાર પારવામાં આવે તો એ ચોપડી પારસી કુટુંબોમાં એક બખરચી તરીકે પકવાન બનાવવામાં સારી મદદગાર થઈ પડે. એવી તેમની સોચાણા ઉપરથી તરેહવાર જાતની મીઠાઈ, અચાર, પેસતરી વગેરે ધણીક જાતના નવા પકવાનોની વાનીઓનો એક જુદો સંગરહ કરી આએ ખીજો ભાગ છપાવી બાહાર પારીઓ છે તેથી આશા છે કે જેમ એ ચોપડીના પેહેલા બાગને પારસી કુટુંબો તરફથી આશરો મળીઓ હો તો તેવા જ આએ ખીજા બાગને પણ ઘટતો આશરો મળશે. એ ચોપડીના બધે બાગ મળીને એમાં બધી મળીને પકવાનની ૭૭ પૃથક્કાણીઓનો જો હોતો સંગરહ કરીઓ છે.

આએ ચોપડીમાં આવેલા પકવાન અને મીઠાઈ બનાવવાની રીતો ઉપરથી ઊમરની પારસી છોકરીઓ જેવા પકવાન બનાવવાના હુનરથી અંજાણી છે તેવાને પકવાન બનાવવામાં એક મિત્રીઆ તરીકે ધણી અગતની થઈ પડશે એટલું જ નહીં પણ ખુદ પકવાન બનાવનારાં બખરચીઓ જેવા રાત દાહાડો પકવાન અને મીઠાઈ બનાવવાની રીતથી જાણીતા છે તેવાને પણ એ ચોપડી કેટલીક નવી નવી પકવાનની વાનીઓ બનાવવામાં અછી મદદગાર થઈ પડશે, કારણ કે એમાં આજ સુધી યુગરાતીમાં નહીં છપાવેલા નવી જાતના પકવાનની વાનીઓ છે.

આએ ચોપડી રચવામાં મદદ તરીકે કેટલીક અંગરેજી તથા યુગરાતીમાં છપાએલી પકવાન તથા મીઠાઈને લગતી ચોપડીઓનો આધાર લીધે છે તેથી તેવી ચોપડીઓ બનાવનારાઓ તથા છપાવનારાઓનો અતરે મિહિતો ઉપકાર માનું છે, તેમજ કેટલીક જાતનાં પકવાનની વાનીઓ મીઠાઈ નશારવાનજી બરજોરજી પાંદરાએ લખાવી હતી તે સાથે એક મેહરબાન મીતરે ધણીક જાતના પકવાનનો એક સંગરહ ખંડાસેથી લખી મોકલીઓ હતો તેમનો પણ આએ જગે ઉપકાર માનું છે. તેમજ એ ચોપડીમાં આવેલા ખીજા કેટલીક જાતના પકવાનો એ કામની અંદર માહિતગાર થએલા લોકોને પુછીને લખવામાં આત્મીઓ અને તેથી એ ચોપડીનું નામ “બખરચીની ચોપડી” રાખીયું છે.

એ ચોપડીમાં તરેહવાર જાતના ખાવાના પકવાનો વીગેરે ખનાવવાનું અથવા તે કેમ ખનેછે ? રાંધતાં કેટલો વખત લાગશે ? કેરી રીતે રંધાશે ? તથા તેમાં દરેક જાતની કેટલી ઓજા લેવી તેના તોલ તથા માપ વીગેરેની એવીતા સેહેલી સહુમજ આપીછે કે જેવાને પકવાન ખનાવતાં આવરતું નહી હોય તેવા એ ચોપડીની મદદથી તરત રાંધી શકશે. એ ચોપડી સરવે જોડાને ખરીદ કરવાને ખની આવે તેથી એની કીમત ઘણી સસ્તી રાખીછે કે જે કીમત એ ચોપડીની છપાઇ તથા એમાં સમાવેલી આટલીખધી પકવાનની વાનીઓ અને તેના નજરીક ૩૦૦ સફા તરફ જોતા કાઢજ નથી મોટે શકતી વાલા સાહેબોએ ચોપડીની એકથી વધુ નકલો ખરીદ કરીને એના ખનાવનારને આશરો આપશે, કારણકે એ ચોપડી જરતોસતી છોકરીઓની નીશાલોમાં ધનામ તરીકે બેઠ આપવા લાયકછે, જેમ છોકરીઓની નીશાલોમાં બીજી ચોપડીઓ શીખાડવામાં આવેછે તેમ એમાંથી પણ કુરશદને વખતે પકવાનને લગતો હુનર શીખાડવામાં આવેતો તે ફાકત જશે નહી, કારણ કે હાલ માં જાહેર રીતે તથા વરતમાન પતરોની મારફતે એવું બોલવામાં આવેછે કે ઊધરતી પારસી નવી શીખાડ છોકરીઓને પકવાનને લગતું કામ શીખવવું અને એ ઉપરથી હાલમાં ખેતવાડી જરતોસતી છોકરીઓની નીશાલના અંચલ માંલેકે પોતાની નીશાલની છોકરીઓને પકવાન ને લગવી ખનાવટો શીખવવાને શરૂ કરીવુંછે.

એ ચોપડીમાં આવેલા પકવાન તથા મીઠાઈ ખનાવવાની રીતમાં જો કોઈને કાઠ જુલ એમાં માલમ પડેતો તેવો સુધારીને લખી મોકલ શે તેમજ આએ ચોપડીમાં નહી આવેલા બીજા કેટલીક જાતના પકવાનની વાનીઓ કોઈબી લખી મોકલશેતો તેમનો મહેલોતો ઉપકાર માની કોઈ બીજી જાગવાઈએ ફરીથી સુધારીને દાખલ કરવામાં આવશે. આ એ ચોપડીમાં કેટલેક ટેકાણે કાના માતર તથા અક્ષરોની જુલ રહી ગએલી જણાયતો તે સુધારીને વાંચવું.

મુંખઈ, ખેતવારી,

તા. ૫ દાસેમ ખર ૧૮૮૨.

લા. બ. રો. ઓકલ છાપનાર.



સાંકલીક પેહેલા તથા બીજા ભાગનું.

નંબર

નંબર

અ

અચાર આદનુ રાધનું.....	૫૮૪
અચાર અંજરના રાધના...	૫૮૧
અચાર ઇંજાના...	૫૭૯
અચાર કરમદાનું...	૬૦૨
અચાર કાકરીનું...	૬૦૩
અચાર કારેલાના રાધના...	૫૮૯
અચાર કાલીકલાવરના રાધના	૫૮૯
અચાર કુમારનું...	૬૦૪
અચાર કેરીના	૫૯૫
અચાર કોમીજના રાધના...	૫૮૯
અચાર કોલમીના	૫૭૮
અચાર ખારકના રાધના...	૫૮૧
અચાર ગલેલીના રાધના ..	૫૮૮
અચાર ગાજરના રાધના...	૫૮૬
અચાર ગોર કેરીના કરમાસુ	૫૯૬
અચાર ગરબના...	૫૭૫
અચાર ચીભરાના રાધના	૫૮૬
અચાર ચાંપા કેરીના...	૫૯૮
અચાર જરદઆલુના રાધના	૫૮૧
અચાર નવી કેરીના ચીરીઆ	૬૦૦
અચાર ખરેજા રાધના.....	૫૯૪
અચાર ખીટરેટના	૬૦૫
અચાર માછલી તાજના	૫૭૬
અચાર માછલીસુકીના	૫૭૭
અચાર મેઠીઆ કેરીનું	૫૯૯
અચાર રાધ કેરીનું	૫૯૭
અચાર રેસાનુ રાધનું.....	૫૮૫
અચાર લીંબુના સોજ	૬૦૧
અચાર વાંસના રાધના	૫૯૩
અચાર સજગમના રાધના	૫૮૯
અચાર ખનાવનારને સમજાવુ	૫૭૪
અલેલી પલેલી ઇંડાની.....	૧૯૪
અંજરમાં ગોસત...	૩૨૬
અંખાર તરેલી...	૧૫૪

આ

આલેદ ખનાવવાની રીત.....	૫૩૦
આદાપાક...	૬૬૦
આલખલસ ઇસિતુ	૪૦૦

આટાની ઢેખરી...	૩૭૫
આઇસની રકાખી...	૪૨૨
આઇસકરીમના ઇડા	૭૦૧
આઇસકરીમ કાશીનું	૪૪૪-૭૬૪
આઇસકરીમ કેસરનું.....	૭૭૦
આઇસકરીમ લીંબુનું...	૭૫૯
આઇસકરીમ નારંગીનું	૭૬૦
આઇસકરીમ દુધનું	૪૪૩
આઇશકરીમ બીશકીટનું	૭૬૨
આઇશકરીમ પાંચનું	૭૬૩
આઇશકરીમ પથવાનું	૭૬૫
આઇશકરીમ ચાહેનું	૭૬૮
આઇશકરીમ મિરચીનો	૭૬૬
આઇશકરીમ નોચો	૭૬૭
આઇશકરીમ તજનું	૭૬૯
આઇશકરીમ હતાલીઅન	૭૭૧
આઇશકરીમ વનીલા	૭૭૨
આઇસકરીમ અનીનાશનું	૭૭૩
આઇશકરીમ જીનજર	૭૭૪
આઇશકરીમ એપરિકાટ	૭૭૫
આઇશકરીમ મીલીકરેટ.....	૭૭૬
આરાટની કાંજી	૩૪૩
આલુમાં ગોસત	૩૨૬
આચ્છીઅન પક	૬૬૪
આંખા કલીઅમાં ગોસત...	૩૨૧
આંખોલીનો આંખાકલીઆ	૩૨૨
એક તરીલીમાં દાલ ધાન	૪૩૮
એક તરીલીમાં ચારવાની	૪૫૩
ઈ	
ઈંડામાં ગોસત	૬૨૮
ઈંડાપાંક રોજો	૬૫૯
ઈંડા આખી દાલના કરકર	૧૩૦
ઈંડા ચારવેલા	૧૩૩
ઈંડા ખાફા તથા હાથેલ	૧૩૪
ઈંડા ખાફાની અકુરી...	૧૨૫
ઈંડા ખંગાલી ચારવેલા	૧૨૯
ઈંડાં. સુકા બ્રમનામાં	૧૪૦
ઈંડાં લીલા લથણમાં	૧૩૯
ઈંડાંબુજેલાં આખી દાલના	૧૪૫

નંબર	નંબર
ઈડાંના બજામાં ... ૧૩૭	કતલેશ કારેલાના ... ૧૧૩
ઈડાંની ખીર ... ૧૨૩-૧૨૪	કરકરીઆ ઈડાંનાં ... ૧૩૬
ઈડાંની ચકુરી ... ૧૩૧	કરકરીઆ કરમાશું ... ૫૪૧
ઈડાંનું આમલેટ ... ૧૪૬	કરંદ તારટ ... ૭૦૪
ઈડાંનો પોરો મશાલાનો ૧૪૧	કરી વાંઘન ... ૩૫૬
ઈડાંનો મીઠો પોરો ... ૧૪૧	કવાખ નરા ઈડાંના ... ૧૨૬
ઈડાંનો શાદો પોરો ... ૧૪૧	કવાખ ભુંજેલા ગોશતના ... ૮૪
ઈડાંનો બલતો પોરો ... ૩૬૦	કવાખ તરેલા ગોશતના ... ૮૪
ઈડાંનો ભુંજેલો પોરો ... ૧૪૪	કવાખ બદામ ફરાખના ... ૮૬
ઈડાં રાતા તથા પીલા રંગના ... ૪૩૩	કવાખ પટેરા તથા ઈડાંના ૮૭
ઈડાં તાજા પારખવાની રીત ૪૩૨	કવાખ પોના ... ૮૯
ઈડાંનો (એગ) વાંઘન ... ૩૯૨	કવાખ ખાતા મીઠા ... ૯૧
ઈડાં તાજા રાખવાની રીત ૪૩૧	કવાખ મરચીના ... ૪૫૬
ઈશનું તરેલો ... ૨૧૬	કવાખ કેરાના ... ૪૬૬
ઈશનું શલીઆપનોં ... ૧૧૩	કવાખ શામી ... ૬૦૬
ઉ	કશતર દુધનું ભુંજેલું ... ૧૧૭
ઉંચરીઉં પાપરીનું ... ૩૬૬	કશતર આવલનું ... ૧૧૯
ક	કશતર પશતાનું ... ૧૧૮
કનતરી કપતાન ... ૧૮૫	કશતર કાશીનું ... ૧૨૧
કચુંબર કાંઘની ... ૪૧૬	કશતર કરંટ ફરાખનું ... ૧૨૨
કચુંબર કાકરીની ... ૪૫૫	કશતર માખણનું ... ૧૨૦
કચુંબર મુરાની ... ૪૧૬	કશતર નરીએરનું ... ૬૩૧
કચુંબર મોગરીની ... ૪૧૬	કશતર નારંગીનું ... ૭૦૦
કઠી છાશની વધારેલી ... ૩૭૯	કમોદીઆ કાણુમાં ગોશત ... ૨૯૨
કઠી તાડીની વધારેલી ૩૭૯	કમોદીએ કાણુ તલેલો ... ૨૭૨
કઠી દહીની વધારેલી ... ૩૭૯	કલેજી તલેલી ... ૨૦૨
કતલેશ તાજા જુમલાના ... ૬૧	કાશી ગરમા ગરમ ... ૩૫૧
કતલેશ ચુકા જુમલાના ... ૬૨	કાશી બલતી ... ૩૯૧
કતલેશ તરેલા ... ૬૪	કાકરીમાં ગોશત ... ૩૦૦
કતલેશ ભેજતના ... ૬૩	કારી કાલમીની ... ૭૧
કતલેશ કોલમીના ... ૬૬	કારી કાલુ માછલીની ૭૨
કતલેશ ગરેલીના ... ૬૫	કારી કલેજીની ... ૭૯
કતલેશ નરા ઈડાંના ... ૧૨૭	કારી ખરીઆની ... ૭૧૩
કતલેશ ખાતા મીઠા ... ૬૮	કારી ખીમાની ... ૭૭
કતલેશ ફરેચ ... ૬૯	કારી ઈડાંની ... ૮૦
કતલેશ ફરેચનો શાથ ... ૧૦૦	કારી ગોશતની ... ૬૯
કતલેશ ગાજરના ... ૧૦૧	કારી ફાલશાની ... ૮૧
કતલેશ શનગમના ... ૧૦૨	કારી મરચીની ... ૮૨
	કારી મરચીની ... ૬૯

સાંકલીંગ

નંબર	નંબર
કાસી મરઘીની શુકી ... ૭૩	કેલામાં ગોશત બનાવવું ૩૦૬
કારી શુકી કાલુ માછલીનો ૭૫	કેલના ઘાલમાં ગોશત ૩૧૯
કારી મધરાશી ... ૭૬	કેદમીરમાં ગોશત બનાવવું ૩૧૦
કારી શકેદ ... ૮૦	કેદપગ પાખબનાવવાની રીત ૫૫૮
કારાનો પીશસો મશાલો ... ૧૬	કેદખીજમાં ગોશત બનાવવું ૩૦૮
કાગેલા આપ્પા તરેલા ... ૨૧૫	કેદોદ મશાલાનું બનાવવું ૨૭૭
કાગેલા વધારેલા ... ૨૮૩	કેદોરામાં ગોસત બનાવવું ૩૦૩
કાગેલા પર ઇંડાં ... ૨૮૪	કેદાનો આમલેટ બનાવવો ૧૪૭
કાલી કાવરમાં ગોશત ... ૩૦૯	કેદાનો તરેલા વરખ બનાવવા ૨૪૨
કાંદાનો આમલેટ ... ૧૪૭	કાંછ સાબુઆપ્પાની ૩૪૪
કાંદાનો તરેલા વરખ ... ૨૪૨	કાંછ તાપીઆકની દુધની ૩૪૫
કાંડના રોશત કાંધેલા કતકા ૨૦૭	કાંછ તાપીઆકની વગરદુધની ૩૪૬
કુરમો બનાવવાની રીત ... ૩૭૧	કાંછ આપ્પાની બનાવવાની ૩૪૭
કેક કચીશતમશટ (નાતાલના) ૪૮૬	કાંછ પાંદિની બનાવવાની ૩૪૮
કેક શીનામન (તજના) ... ૫૨૯	કાંછ પીસકીટની બનાવવી ૩૪૯
કેક શોડા ... ૭૩૦	ખ
કેક વી ... ૭૩૧-૭૩૨	ખરીઆ હેજરી બનાવવા ૨૦૯
કેક વાહન ... ૭૩૩	ખમણ કોપરાનું તરેલું ૫૪૫
કેક કરંટ ... ૭૩૪	ખાજ બનાવવાની રીત ૫૩૩
કેક કરંટ ખીજી રીત ... ૭૩૫	ખારી મરઘી બનાવવાની ૧૮૨
કેક ઇશખંજ ... ૭૩૬	ખાડ ગોસત બનાવવું ૧૮૨
કેક પલેન ... ૭૩૭	ખીચડી, ખાફેલી બનાવવી ૨૫
કેક આલમંડ (ખદામના) ૭૩૮	ખીચડી, ખદામ દરાખની ૨૭
કેક મકરન ખદામના ... ૭૩૯	ખીચડી, વધારેલી ૨૬
કેક મકરન (શાદ) ... ૭૪૦	ખીચડી, ગોસતની ૨૮
કેક જીનજર ... ૭૪૧	ખીચડી, કલેજી જુકાની, ૨૯
કેક વીપરી ... ૭૪૩	ખીચડી, ખીંડમાં ૩૦
કેક વીપરી ખીજી રીત ૭૪૩	ખીચડી, સુરણમાં ૩૧
કેક કુચીન બનાવવાની રીત ૭૪૪	ખીચડી, રતાલ કણમાં ૩૨
કેક આલમંડ ચીજ ... ૭૪૫	ખીચડી, સફરફણમાં ૩૬
કેક લેમન ચીજ બનાવવા ૭૪૬	ખીચડી, કેલામાં ૩૪
કેરવાઈ ખીમાની બનાવવી ૫૨૦	ખીંચા, ગોસતનો બનાવવો ૧૮૬
કેરવાઈ જોલીની બનાવવી ૫૨૧	ખીંચા ફેફસાનો બનાવવો ૪૫૪
કેરવાઈ ખદામ દરાખની ... ૫૨૪	ખીંચા મરઘીનો બનાવવો ૪૫૬
કેરવાઈ ખાવાની બનાવવી ૫૨૫	ખીમાનો સાદાસ બનાવ ૧૮૬
કેરવાઈ સુરખાની બનાવવી ૫૨૨	ખુમાસ બનાવવાની રીત ૬૩૦
કેરવાઈ ઇંડાની બનાવવી ૫૨૩	ખાંડવધ બનાવવાની રીત ૫૦૫
કેરીને તાજી રાખવાની રીત ૪૩૭	ખાંડની આશની બનાવવી ૪૮૪
કેલા તરેલા બનાવવા ૩૪૩	

નાંખર

નાંખર

ગ	
ગળકા વધારેલા બનાવવા.	૨૬૫
ગલકાપર ઈંડાં બનાવવા	૨૬૬
ગલકામાં ગોસત બનાવવું,	૨૬૯
ગલેલીમાં ગોસત બનાવવું.	૩૧૮
ગલેલીનો ,આંબાકલીઓ.	૩૨૩
ગલેલ પરના બ્રમ્હા	૪૮૨
ગાજરમાં ગોસત	૩૧૫
ગાજર બાફેલા	૧૬૭
ગાજરનો માવો	૧૬૮
ગુલકન બનાવવાની રીત	૪૬૭
ગોવારની સીંગ મસાલાની	૨૭૩
ગોસતનો વીંખો સાદાસ	૧૮૪
ગોવારની સીંગમાં ગોસત	૩૦૪
ગોસતના બુંજેલા સોતા	૧૬૫
ગોસતનો બાફેલો સેરવો	૧૬૬
ગોસતનો ખારો સેરવો	૧૬૯
ગોસત તલેલી તરકારીમાં	૨૨૧
ગોસત બલેલાનો ઉપાય	૪૨૪
ગોસતમાં વધારે નીમખનો	

ઉપાય..... ૪૨૭

ગોસત બલી ગમલું..... ૪૨૮

ગાડીમાં ચણુના આરાના..૫૧૭

ધ

ધરબ તરેલા તાજા.....૧૫૦

ધરબ બુંજેલા સુકા..... ૧૬૩

ધઉંડું દુધ સવાદદાર તરેલું..૫૬૮

ધઉંડું દુધ કાઢાડવાની રીત, ૪૦૪

ધારી માનની કણની....., ૫૩૬

ધારી માનની કેરાની..... ૫૩૯

ધારી માનની ખીચીની.....૫૩૭

ધારી માનની માવાની.....૫૩૮

ધારી ખમણની સાદી.....૫૪૧

ધારી ખજુરની સાદી..... ૫૪૨

ચ

ચટણી કેરાની....., ૬૩૫

ચટણી કાશમીર.....૬૩૬

ચટણી કોઠની..... ૬૩૯

ચટણી ખજુરની....., ૬૪૦

ચટણી તજની....., ૬૩૩

ચટણી તરેલાં કાંદાંની....., ૬૩૮

ચટણી તામેતાની....., ૬૩૨

ચટણી “ દીનર ”... .. ૬૩૪

ચટણી પેરની... .. ૬૪૩

ચટણી પુડણીની... .. ૬૪૨

ચટણી ખેંગાલ... .. ૬૩૭

ચટણી ખોલારમ... .. ૬૪૧

ચણુની દાલ વધારેલી.....૪૦૯

ચણુની દાલ તલેલી... .. ૩૫૨

ચણુની દાલપર ઈંડાં.....૪૧૦

ચપટા માનના ખમના.....૫૪૩

ચપટા સાદા ૫૪૪

ચપટી જાગોરની ખમણની.૫૫૨

ચમપેત દારૂ ૪૩૦

ચાપ, ઈંડાંનાં ખીમાના ... ૬૮૩

ચાપ, કોઠમીના ૬૮૫

ચાપ, ખીમાના ૬૮૬

ચાપ, અકુરીના ૬૮૯

ચાપ, જલેલીના ૬૮૭

ચાપ, ગરેલીના ફરધી ... ૧૦૬

ચાપ, ફરાધ કીંચલા ૧૦૫

ચાપ, પટેરા ૧૦૪

ચાપ, માછલીના ૬૮૪

ચાપ, મુરખાના ૬૮૮

ચાપ, વેગાણાના ૧૦૮

ચાપ, સલીચાપ ૧૦૯

ચાપ, ખોતી ચાપ ૧૦૯

ચાપ, ગરેલીના સલીચાપ... ૧૧૧

ચાપ, ખરેડ ચાપ ૧૧૪

ચાપ, ખરેડ ચાપ શુવીત... ૧૧૫

ચાપ, ખરેડ ચાપ બુંજેલા. ૧૧૬

ચાંપ, હાડી ચાપ ૧૦૭

ચાપત મીઠા ૫૫૯

ચાવલ, બાફેલા ૧૧

ચાવલ, ઝોસાવેલા ૧૨

ચાવલ, વધારેલાં ૧૩

ચાવલ, કેસરીઆ ૧૩

ચાવલ, બદામ દરાખના ... ૧૩

નંબર

નંબર

ચાવલ, માખણીઆ ...	૨૪	જેલી, કાલી દરાખની.....	૪૪૮
ચાવલ, બીંડામાં ...	૧૬	જેલી, લીલી દરાખની ...	૪૪૯
ચાવલ, મુગણમાં ...	૧૭	જેલી, ગલેલીની...	૪૫૦
ચાવલ, રતાલુ કણમાં ...	૧૮	જેલી, તરણ સવાડની ...	૪૫૧
ચાવલ, શકરકણમાં ...	૧૯	જેલી, ગાસની ...	૭૦૩
ચાવલ, ફેલામાં ...	૨૦	જેલી, ભરેલી નારંગી ...	૭૦૨
ચાવલ, મુરખામાં બનાવવાં	૨૧	ત	
ચાવલ, ગોસતમાં બનાવવા.	૨૨	તરકારીમાં ગોસત ...	૨૮૬
ચાવલ, કલેજી છુકામાં...	૨૩	તલ્લી તરેલી...	૨૦૩
ચાવલમાં વધારે પાણીનો		તલેલા તાંબા છમના.....	૧૪૯
ઉપાય ...	૪૨૩	તલેલી તરકારી બધી જાતની..	૨૨૧
ચાવલ, ચોરા ધીમાં લાલ		તાડી ગરમ કાઢેલી	૩૮૭
કરવાની રીત.	૪૨૬	તાડીનો ખટરચો ગોસતનો...	૨૧૩
ચાશ પાએલી તરકારી ...	૨૪૪	,, ખટરચો મગધીનો ...	૨૧૪
ચાહે, ગરમ	૩૫૦	તાડીની નીમકી ગોસતની..	૨૧૧
ચીકી સીંગની...	૫૪૮	,, ,, મરધીની ...	૨૧૨
ચીકી ચણાની...	૫૪૯	તીતોલી સંદાવેલી ...	૨૭૪
ચીકીનપાછા...	૭૦૬	તુરીઆ વધારેલા ...	૨૬૫
ચીનાઈ દહીં...	૪૨૫	તુરીઆપર ઇંડાં	૨૬૮
ચોરીની સીંગ બાફેલી ...	૧૭૮	તુરીઆમાં ગોસત.....	૨૯૬
ચોરીની સીંગમાં ગોસત...	૨૯૪	તોસતનું પાણી	૩૪૨
ચોરા વધારેલા...	૪૦૫	તોમિતામાં ગોસત ...	૩૧૪
ચોરા મસાલાના...	૪૦૬	દ	
છ		દમોરી ઇંડાંની.....	૧૨૮
છોલાપર ઇંડાં...	૧૪૮	દમોરી સવાડદાર	૫૬૬
જ		દહીં બનાવવાની રીત.....	૩૩૪
જરણુરીઆન રૂમી...	૫૮	દહીંનો મોડો	૩૩૬
જરણુરીઆન તુરમાલાલી...	૫૯	દહીંનું શીખંડ	૩૩૫
જરણુરીઆન દીલખુશ ...	૪૮૩	દહીંતરાં ચોરા તથા મીઠાં..	૪૯૭
જવનું પાણી... ૩૬૯ તથા... ૩૭૦		દમીદો બદામનો	૬૨૩
જરમન પક... ..	૬૯૭	દાલ, તુવરની મોલી	૧
જલેબી બનાવવાની રીત...	૫૦૩	દાલ, મસુરની મોલી.....	૧
જામના પક... ..	૬૯૩	દાંલ, વાલની મોલી...	૧
જીન પંચ ...	૬૭૧	દાલ, કરવંડાની...	૪
જેલી, ખરીઆની ...	૪૩૯	દાલ, વધારેલી ખરી.....	૫
જેલી, પોરટ વાઈનની...	૪૪૦	દાલ, કેરીની મોલી...	૧
જેલી, ખેરંગની...	૪૪૧	દાલ, આંબોસાની મોલી...	૧
જેલી, તરણ રંગની...	૪૪૨	દાલ, વધારેલી મસાલાની..	૬
જેલી, અનનાસની ...	૪૪૭	દાલ, ખરી ખાતી મીઠી...	૬

નંબર	નંબર
દાલ, ખરી આહુના પાતરાની	૬ પલાવ, ખાંચેશ ધી... ૫૦
દાલમાં ગોસત... ૭	પલાવ ખામલી ... ૫૧
દાલમાં મરધી ... ૮	પલાવ, કુનદન... ૫૨
દાલમાં ફેફસા ... ૯	પલાવ, ગીલાની... ૫૩
દાલને ચેરવવાની રીત ... ૧૦	પલાવ, કેરીનો ... ૫૪
દુધપાંક બનાવવાની રીત... ૪૮૫	પલાવ, અનીનાસનો... ૫૫
દુધમાં ગોસત ... ૬૨૪	પલાવ, મુરઘાખી ... ૫૬
દુધમાં મરધી ... ૬૨૫	પલાવ, શીરાજી... ૫૭
દુધના તોસત ... ૩૪૧	પાંક અથવા વસાહું... ૬૫૫
દુધના પક બનાવવાની રીત. ૩૩૨	પાટીઓ. તાજી માછલીના. ૩૫
દુધ મસાલાતું ગરમ... ૩૫૪	પાટીઓ, તરકારીમાં... ૩૬
દેમફૂલ બનાવવાની રીત... ૬૬૧	પાટીઓ, સુકી માછલીના.. ૩૭
દોધીમાં ગોસત... ૨૬૯	પાટીઓ, સેકતાની સીંગમાં. ૩૮
દોધીની ખુરીઆની ... ૨૧૮	પાટીઓ, સાંધ કોલમીનો... ૪૦
દોધનો દુલબો મુગલાઈ... ૬૨૬	પાટીઓ, લેવતાનો ... ૪૧
દોધીનો હલવો... ૫૦૨	પાટીઓ, લેવતીની પોટલીનો ૪૨
દોહોર આમલીતું મીઠું... ૩૮૩	પાટીઓ, તાજા કુતાનો ... ૪૩
ન	પાટીઓ અંબારનો... ૪૪
નાન ... ૩૭૬, ૩૭૭, ૩૭૮	પાટીઓ, સુકા કુતાનો ... ૪૫
નાનખટાઈ ... ૫૫૧	પાટીઓ, ભાજી કોલમીનો. ૪૬
પ	પાટીઓ, લાણીદીપરનો સુકો. ૪૭
પટેરા, આખા તરેલા ... ૨૨૪	પાટીઓ, જીખતીનો... ૪૮
પટેરા, મસાલાના ... ૨૭૫	પાટીઓ, સલીઆપનો ... ૧૧૨
પટેરા, વધારેલા... ૨૮૧	પાટીઓ, કેલના ધાબમાં... ૩૨૦
પટેરાના પેકર... ૪૬૬	પાટીસ, પાંઉના ઇંડાંના ... ૬૮૧
પટેરાનો તરેલો વરખ ... ૨૨૬	પાટીસ, પાંઉના માછલીના. ૬૮૨
પટેરાની તરેલી સલી ... ૨૨૨	પાટીસ, પાંઉના ઇંડાંના ખી
પટેરાપર ઇંડાં... ૨૮૨	માના ... ૬૮૩
પટેરામાં ગોસત... ૨૮૮	પાટીસ, માછલીના ... ૬૮૪
પતરેલ બનાવવાની રીત... ૩૭૩	પાટીસ, કોલમીના ... ૬૮૫
પતરેલ તરેલી... ૩૭૪	પાટીસ, ખીમાના ... ૬૮૬
પનદોરા વધારેલાં ... ૨૬૫	પાટીસ, જેલીના ... ૬૮૭
પનદોરાપર ઇંડાં ... ૨૬૬	પાટીસ, મુરખાનાં ... ૬૮૮
પનદોરામાં ગોસત ... ૨૬૬	પાટીસ, અકુરીના ... ૬૮૯
પતીર બનાવવાની રીત ... ૩૩૧	પાટીસ, દરેસદન ... ૬૯૦
પક પટેરાના ... ૬૯૮	પાણ સોપાની રકાખી ... ૪૫૯
પકપેસત ... ૬૭૨	પાનકેક, જેલીના ... ૭૦૯
પરેઠા મીઠા ... ૩૫૩	પાનકેક, માવાના ... ૭૦૯
પલાવ, કેસરીઆ મીઠા ... ૪૯	પાનકેક, બદામના ... ૭૦૯

નંબર	નંબર
પાનકેક, સાદા... .. ૭૦૯	ફરેંચમીન મસાલાની ... ૨૮૦
પાનકેકના ભજા... .. ૭૧૨	ફરેંચમીનમાં ગોસત ... ૨૮૫
પાપટ ખનાવવાની રીત ... ૩૬૬	ફાલુંદો દુધ મલ ધનો ... ૬૧૯
પાપટ તરેલા ૩૬૭	ફાલુંદો બહિના દુધનો ... ૬૨૦
પાપટ ભુંજેલા... .. ૩૬૮	ફાલુંદો થંદો (હાલા) ... ૬૨૧
પાપરાં આરા તથા મીઠા... ૫૩૨	ફુડણાનો સાહાસ ... ૩૫૫
પાપરી આણાના આટાની. ૫૨૮	ફેફસામાં ચોરા... .. ૩૧૭
પાપરી સંદોષેલી ૨૭૧	ખ
પાપરીના દાણા (લીલવા)... ૨૭૨	ખતક પાટીસ ભરેલું રોસત ૧૮૯
પાપરીમાં ગોસત ૩૦૨	ખદામ દરાખ તરેલી... .. ૨૪૦
પીલાનો બાફેલો સેરવો ... ૧૯૬	ખદામ દરાખમાં ગોસત ... ૨૪૦
પીલાનો કવતોદાર સેરવો... ૧૯૭	ખદામ ભુંજેલી... .. ૩૮૨
પુડીંગને વાસતે દુધ... .. ૭૧૪	ખદામી સુપ ૩૬૧
પુડીંગ, મુરખાનું ૭૧૫	ખતાયા આંડના ૪૯૯
પુડીંગ, રતાલું કણનું ... ૭૧૬	ખરશી, મસાલેદાર ૪૮૭
પુડીંગ, ગાજરનું ૭૧૭	ખરશી, કેસરીઆ ૪૮૭
પુડીંગ, પાંચનું... .. ૪૪૫	ખરશી, ખદામની ૪૮૮
પુડીંગ, પોટોનું... .. ૭૧૮	ખરાંડી મીકસચર ૪૩૬
પુડીંગ, નરીએરનું... .. ૭૧૯	ખજાનમન, દુધનું ૩૨૭
પુડીંગ, ખીમાનું ૭૨૦	ખજાનમન, દુધનું ખીચું.. ૩૨૮
પુડીંગ, પોહાવાનું ૭૨૭	ખજાનમન, દરાખનું ... ૩૨૯
પુડીંગ, આલમંડ (ખદામનું) ૭૨૧	ખજાનમન, ચાવલનું... .. ૩૩૦
પુડીંગ, લીચુંનું ૭૨૨	ખજાનમન ભરેલા ધંડાં... ૬૯૯
પુડીંગ, પનીગનું (ચીજર) . ૭૨૩	ખલી દુધની ૩૩૩
પુડીંગ, મકરૂની ૭૨૮	ખાલી બંગાલી... .. ૪૨૯
પુડીંગ, પોલકા... .. ૭૨૪	ખારલી શુગર... .. ૩૫૭
પુડીંગ, ચેસનઠ... .. ૭૨૬	ખાસુદી ખનાવવાની રીત... ૪૮૬
પેસતરી ખધીજનનની... .. ૬૭૨	ખાઈલિડ પોટા... .. ૧૭૧
પેંડ માવાના મસાલાના... ૪૬૦	ખાઈલિડ ભીંડા... .. ૧૭૩
પોપટખ ખનાવવાની રીત... ૫૫૦	ખાઈલિડ કોખીજ ૧૭૫
પોરી મનની ફરમાસું ... ૫૫૪	ખાઈલિડ ખીટરૂટ ૧૬૬
પોરી માવાની માનતી ... ૫૫૫	ખાઈલિડ ગાજર... .. ૧૬
પોરી દાલની સાદી... .. ૫૫૬	ખાઈલિડ સજગમ *
પાંદિમાં ગોસત... .. ૩૧૬	ખાઈલિડ સંકરકન
પાંદિ તરેલું ૩૩૯	ખાઈલિડ કાલી ફાવર
પાંચના તોસટ... .. ૩૩૯	ખાઈલિડ ગરીનપીસ...
પાંચ ખનાવવાની રીત ... ૩૮૯	ખાઈલિડ ફરેંચમીન.
ફ	ખાઈલિડ દખખમીજ
ફરીલરશ પોટાના ૬૮૦	ખાઈલિડ દંતારા..

નાંખર	નાંખર
બાઇલડ મતન... .. ૨૦૪	બાજી મસાલાની ૪૧૦
બાઇલડ મરધી... .. ૨૦૫	બાજી વધારેલી ૪૧૧
બીસકીટ, વાઇન ૭૪૭	બાજીપર ઈંડાં ૪૧૨
બીસકીટ, જીનજર... .. ૭૪૮	બાજીમાં સુકા જુમલા ... ૪૧૩
બીસકીટ, કરીમ ૭૪૯	બાજીમાં જુકા ૩૨૪
બીસકીટ, સુવીટ ૭૫૦	બાજીમાં ગોસત ૩૧૩
બીસકીટ, હારડ ૭૫૧	ભીંડાં તરેલા. ૨૨૮
બીસકીટ, પસતાની... .. ૭૫૨	ભીંડાં મીઠા... .. ૨૩૦
બીસકીટ, ચેકર ૭૫૩	ભીંડાં વધારેલા ૨૬૩
બીસકીટ, પલેન ૭૫૪	ભીંડાંપર ઈંડાં ૨૬૪
બીસકીટ, શીંગર ૭૫૫	ભીંડાંમાં ગોસત ૩૦૧
બીસકીટ, ખતર ૭૫૬	ભીંડાંના સાહસ ૪૦૨
બીસકીટ, સીડ... .. ૭૫૭	બુંજેલી સુકી માછલી ... ૧૬૩
બીસકીટ, આરાકંટની ... ૭૫૮	બુંજેલા સુકા જુમલા ... ૧૬૩
બુરીઆની વેગણા દોધીની ૨૧૮	બુંજેલી જુમલાની સીક... ૨૦૧
બુરીઆની દહી વેગણાની.. ૨૧૭	બેન્ગાં આરા કીધેલાં ... ૧૬૦
બુરીઆની પચરશી... .. ૨૨૦	બેન્ગા વધારેલા ૧૬૨
જુકા આરા કીધેલા... .. ૧૬૦	બેન્ગા બાજીમાં રાધેલા ... ૪૬૪
જુકા વધારેલા... .. ૧૬૨	મ
જુકાનો સાહસ ૧૬૩	મરધીનો આરો સેરવો ... ૧૬૯
જુમલા તાજ તરેલા ... ૧૫૧	મરધી તરેલા પોટામાં ... ૪૬૯
જુમલા સુકા તરેલા... .. ૧૫૨	મરધી પોટાના વગખમાં... ૪૭૦
ખોતલ (ખાતલીનો) સુપ... ૪૦૧	મરધી તરેલા ભીંડાંમાં ... ૪૭૧
ભ	મરધી મીઠા ભીંડાંમાં ... ૪૭૨
ભજીઆં, કોલમીના ... ૯૬	મરધી તરેલા કમોદીઆ કણમાં ૪૭૩
ભજીઆં, કોરાના ૫૦૬	મરધી તરેલા રતાલુ કણમાં ૪૭૫
ભજીઆં, મરચાંના... .. ૫૦૭	મરધી તરેલા સકરકણમાં. ૪૭૬
ભજીઆં, વેગણાના ... ૫૦૭	મરધી તરેલા સુગણમાં ... ૪૭૭
ભજીઆં, સુરણના... .. ૫૦૮	મરધી તરેલી બદામ દરાખમાં ૪૭૮
ભજીઆં, પોટાના... .. ૫૦૯	મરધી ચાશપાએલા કમેદી
ભજીઆં, કણના ૫૦૯	આ કણમાં ૪૭૯
ભજીઆં, તુડીઆના ... ૫૧૨	મરધી ચાશપાએલા રતા
ખજીઆ, ગલકાના... .. ૫૧૨	લુ કણમાં ૪૮૦
ખજીઆં, પનદોરાના ... ૫૧૨	મરધી ચાશપાએલા સુરણમાં ૪૮૧
ખજીઆં, કોલારાના ... ૫૧૫	મરધીને જલદી ચેરવવી... ૪૫૨
ખજીઆં, અમરતકુંડના... ૫૧૫	મરચાનો વાઇન ૩૫૮
ખજીઆં, અનાવવાની રીત ૬૫૭	મતનપાઈ અનાવવાની રીત ૭૦૫
ખજીઆં, તુડી ૨૮૫	મસાલો, ધાણાજીનનો ... ૬૦
ખજીઆં, તથા આરા.. ૫૨૬	મસાલો, ગરમ ૬૧

નંબર

નંબર

મસાલો, બજાઆનો ...	૬૨
મસાલો, ચાવલનો ગરમ..	૬૩
મસાલો, મેવાનો... ..	૬૪
મસાલો, કારીનો સુકો ...	૬૫
મસાલો, કારીનો સવાડદાર	૬૬
મસાલો, ગોસતનો આયવાનો	૬૭
મદીલો બદામદારાખનો ...	૫૭૧
માખાણના તોસટ	૩૪૦
માછલી, સુકી તરેલી.. ..	૧૫૫
માછલી, તાજી બુંદેલી ...	૧૫૬
માછલી, ઉની કાઢેલી. ...	૧૫૭
માછલી, બધારેલી	૧૫૮
માછલી, તાજીનો સાહચ..	૧૫૮
માછલી, સુકીનો સાહચ..	૧૬૦
માછલી, બેલકાઢેલી, . .	૧૬૧
માછલીનો પરદો.. ..	૧૬૨
માછલીનો પાટીઓ	૩૫
માછલીને ચેરવવાની રીત..	૩૮૪
માછલી બેચેલીનો ઉપાય..	૩૮૫
માએવાલા	૨૧૦
માલપુરા, ખાંડના	૪૬૫
માલપુરા, ગોલના	૪૬૬
માલપુરા, શાકરના	૪૬૪
માવો બનાવવાની રીત ...	૪૮૬
મીઠાઈ, બધી જાતની ...	૪૮૪
મીઠાઈ, અંગરેજીબધીજાતની	૬૭૨
મીઠાઈનો શીરો	૪૯૧
મીઠાઈનો ગરનો શીરો ...	૪૯૩
મીઠાઈનો શાકરનો શીરો..	૪૯૨
મીનેસપાઈ બનાવવાની રીત.	૭૦૭
મુગલાઈ ખંડવાન	૬૦૬
મુ જકર શેલો	૬૨૨
મુરખાનો શીરો	૨૪૫
મુરખો, અનીનાથનો.. ..	૨૪૬
મુરખો, કેરીનો.	૨૪૭
મુરખો, બુગ કોહિરાનો ...	૨૪૮
મુરખો, દોધીનો બનાવાની રીત	૨૪૮
મુરખો, કોહિરની સલીનો..	૨૪૯
મુરખો, દોધીનો સલીનો ...	૨૪૯

મુરખો, કોહિરાના ખમણનો	૨૫૨
મુરખો, દોધીના ખમણનો..	૨૫૨
મુરખો, લીલા અંજીરનો...	૨૫૪
મુરખો, સુકા અંજીરનો ..	૨૫૫
મુરખો, આદાનો	૨૫૬
મુરખો, મુંઠનો.	૨૫૭
મુરખો, આમરાનો	૨૫૮
મુરખો, ગાજરનો	૨૫૯
મુરખો, ગલેલીનો	૨૬૦
મુરખો, ગલેલીનાં ખમણનો	૨૬૧
મુરખો, સપરચનનો...	૨૬૨
મુરખામાં ગોસત... ..	૩૨૫
મુલકદાની મરધીની	૩૮૮
મેથીપાક સોજો બનાવાની રીત	૬૫૬
મસુર બદામી	૫૬૯

૨

રતાલુંકાણુ તલેલો	૨૩૪
રતાલુંકાણુમાં ગોસત	૨૬૦
રમકડાં બદામનાં	૪૦૭
રમકડાં ખાંડના (દીવાલીના)	૫૦૦
રવો દુધમાં ચેરવેલો, ..	૫૬૩
રાઈતું કાકરીના વરખનું ...	૪૧૧
રાઈતું દરાખનું	૪૧૨
રાઈતું, ખજૂરનું	૪૧૩
રાઈતું, ખાજૂરનું	૪૧૪
રાઈતું, રતાલુંકાણુનું ...	૪૧૫
રોટલી ચોખાની	૩૬૩
રોટલી ઘઉંની બનાવાની રીત	૩૬૪
રોસટ કાઢેલી મરધી ...	૧૮૮

૩

બવાબદાર તરકરી	૬૨૭
બાવરા, ચણાના આતાના...	૫૦૪
બાવરા, તલના.	૫૪૬
બાવરા, સીંગના	૫૪૭
બાવરા, બીણા ચોખાના ખ	
જ્યુરના બનાવાની રીત-	૫૬૦
બાવરા, બીણા ચોખાના મુ	
રખાના બનાવાની રીત..	૫૬૧
બાવરા, બીણા ચોખાના કેરાના	૫૬૨

નંબર

નંબર

ખદામતા ખનાવાની રીત. ૫૬૪
લાવરા, બીણા ચોખાના જે
લીના ખનાવવાની રીત. ૫૬૫
લીખુનો ખરાંદી ... ૩૫૯
લીખુનો રસ જલવાની રીત. ૬૫૪
લેમન તારટલેટ ... ૬૭૮
લેમન પફ ખનાવાની રીત. ૬૯૨

વ

વરધવરાં લગનનાં ... ૫૭૦
વાસી પાંઉનો ઉપાય ... ૩૩૫
વાલ વધારેલા મસાલાના ... ૪૦૭
વાલ મસાલાના મેઢા ... ૪૦૮
વેંગાણામાં ગોસત ... ૩૦૫
વેંગાણા તરેલા ... ૪૬૫
વેંગાણા વધારેલા ... ૨૭૮
વેંગાણાપર ઘાંડાં ... ૨૭૯
વેજીતેબલ સુપ ... ૩૬૬

સ

સકરકણ તરેલા ... ૨૩૬
સકરકણમાં ગોસત ... ૨૮૧
સલગમ માખણ સાથનાં. ૧૭૦
સલગમનો માવો ... ૧૭૨
સલગમમાં ગોસત ... ૩૧૨
સમોસા, વરખાઈ ... ૬૦૭
સમોસા માવાના વરખાઈ ૬૦૮
સમોસા, મગજના વરખાઈ ૬૦૯
સમોસા, ખરારીના વરખાઈ ૬૧૦
સરકો, રાંઈ ચરાવેલો ... ૫૮૦
સરકો, લસણનો ... ૬૪૪
સરકો, મરચાંનો ... ૬૪૫
સરકો, આરજની છાલનો ૬૪૬
સરકો, કુણાનો ... ૬૪૭
સરકો, ખુસખાદર કુલનો ૬૪૮
સરકો, સેવરીનો ... ૬૮૯
સરકો, તાડીનો ... ૬૫૦
સરકો, ગાજરનો ... ૬૫૧
સરકો, કરીપાઉદરનો ... ૬૫૨
સરકો, રાત્રપરીનો ... ૬૫૩
સરખત, ગોંલાખતું ... ૬૬૧

સરખત, દારમનું ... ૬૬૨
સરખત, ફાલસાનું ... ૬૬૩
સરખત, સેંતુરનું ... ૬૬૪
સરખત, કરમદાનું ... ૬૬૫
સરખત, નારંગીનું ... ૬૬૬
સરખત અમીનાસનું ... ૬૬૭
સરખત કાશીનું ખનાવાની રીત ૬૬૮
સરખત, લીખુનું ... ૬૬૯

સરખત, સુકનું ... ૬૭૦
સાલીટ ખનાવાની રીત ... ૪૨૧
સારીઆ, લગનના ... ૫૬૭
સાંદાણા લોણીદરના ... ૫૫૭
સીંગર ખનાવાની રીત ... ૫૩૩
સીંગર ખમણના ... ૫૩૫
સીંગર મુગખાના ... ૫૩૬
સુંડ કઢાણ કટકાની ... ૫૧૯
સુંડની રાખડી ... ૬૫૮
સુણ તરેલું ખનાવાની રીત. ૨૩૮
સુરણમાં ગોસત ... ૨૮૯
સુપ, ગોસતનો ... ૩૬૦
સુપ, ગાજરીઓ ... ૩૬૨
સુપ, મકરૂની ... ૩૬૩
સુવાપાક સોન્ડો ... ૬૫૫
સેકતાના કુલપર ઘાંડાં ... ૪૫૮
સેકતાની સીંગમાં ગોસત ૩૦૭
સેનડીચ, પાંઉનું ... ૬૭૩
સેનડીચ, ઘાંડાંનું ... ૬૭૪
સેનડીચ, પણીરનું ... ૬૭૫
સેનડીચ; માંછલીનું ... ૬૭૬
સેનડીચ, પોટાનું ... ૬૭૭
સેવ ચણાના આરાની ... ૫૧૮
સેવરી સાહસ ... ૨૦૬
સ્થામરી તારટલેટ ... ૬૭૯

હ

હરીસો ગોસતનો મોલો ... ૫૭૨
હરીસો મીડો ... ૫૭૨
હલવા કણનો ... ૩૯૫
હલવા ખગુર કેલાનો ... ૩૯૮
હલવા દોધીનો મુગલાઈ ૬૧૧

નંબર	નંબર
હલવો પોટાનો..... ૬૧૨	હલવો મલાઈનો ... ૬૧૮
હલવો ભુરા કોણિરાનો..... ૬૧૫	હલવાન બકગણું રોસત કીચેલુ ૬૨૬
હલવો રતાલુ કણનો મુગલાઈ ૬૧૩	હલકરમાં ગો સત ... ૩૧૧
હલવો કાંદાનો ૬૨૬	હિસતી પદ બનાવતી રીત ૬૫૫
હલવો ગોસતનો ૬૧૭	હિલીના હારણ ... ૫૦૧

થોડીજ નકલે બાધીછે

સંસાર ઉપયોગી

બનાવટ સંગરહ

જેમાં બધી મલીને ઘુઘી ઘુઘી ૧૭૫૨ બનાવટોનો સંગરહ કરી આમાં આવીએછે એ થોપડીના બધા મલીને ૪૦૦ સફા થયાછે. અને એને વીશે અતરેના તેમજ દેશાવર પક્ષતેના વરતમાન પતરોએ સારા વીચાર જણાવ્યાછે એ પુસ્તક દરેક ધંધાદારીએને પોતાની પાથે રાખવા લાયકછે, કારણકે એમાં ધર શંસારમાં વપરાતી ચીજો ની બનાવટો કરવાની રીતો સહમજબેલીછે. કીચત રૂરા હુરી રૂપીઆ પોસ્ટેજ તરણ આણા, નાટપેડ કાગજ લીધામાં આવશે નહી.

હેકાણુ—એતવાડી અગીઆરી મોહાલામાં બરબેરજી શોરાબજી છાપગરને તાંહાંથી મલશે ધેર નં ૧૮

અબરચીની ચોપડી.

અથવા

સ્વાદી સ્ટ. પકવાન સાગર

ભાગ બીજો.

૪૪૭—અનેતાસની જેલી બનાવવાની રીત—સારા મધીઅમ કદના થોરા પાકપર આવેલા એ તરણુ અનેતાસને છોલી તેની પાટરી ગોલ ચીરે કાપવી. પછે તેને એક વાસણમાં નાખી એ ચીરેની ઉપર ઘણુંજ કકરતું પાણી થોડું રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી આશરે એક કલાક સુધી તેમાં બીજવી રાખવી. પછે એ ચીરેને સાથે પેંડે તેમાં છુંદી મથલીને કપડાથી બીજા વાસણમાં તેનો ફક્ત રશ ગારી લેવો. પછે એ ગારી કાહાડેલા રશને એક શોણ આટલીમાં રેડી ભરી લેવો, અને દરએક પેંટ રશે ૧) રતલ શાકર લેવી, એ પરમાણુ જેટલી પેંટ રશ થાય તેટલી શાકર લઈ છુંદીને બારીક કરવી. પછે એ છુંદેલી શાકરને તે રશની સાથે તપીલીમાં નાખી ધીમી બલતાની આંચના સુહુલાપર મુકવી, અને તેમાં સમય ફેરવીઆ કરી જેલી જેવો ચીરો આકાશદાર થાએ કે ઉતારીને થંડો પડવા દેવો. પછે જેલીના ખાલી પાટમાં ભરી બરાંદીમાં બીજવેલું કાગજ તેની ઉપર મુકવું પછે તે પાટના મોહોરાપર ઘડાંની શક્તી ચોપડેલું અથવા યુંદર લગાદેલું કાગજ ઉપર ઢાંકીને મજબુત દાબવું જેથી કાગજ બરણી અથવા પાટને મજબુત ચોંદટી જશે, જેથી તેમાં જરાપણુ હવા જઈ શકશે નહીં. યાદ રાખવું કે જેલીને સુહુલાપરથી ઉતારવી વખતે તેમાં જરાખી પાણીનો ભાગ રાખવો નહીં.

૪૪૮—કાલી દરાખની જેલી—જોઈએ એટલી કાલી દરાખ લઈ એક તપીલીમાં નાખવી. એક રતલ કાલી દરાખે તેમાં ૧ પેંટ પાણી રેડવું, પછે તેહને સુહુલાપર મુકી ધીમી બલતાની આંચ કરી ગરમ કરવી, પણ તેને ઉકાલવી નહી. પછે બાકડાના એક ખતાએ કરી તે દરાખને તેમાં છુંડી નાખી બીજા વાસણમાં ચારણીથી કરી એ દરાખનો રશ ગાલી કાહાડવો અને દરાખના છુંદાને નાખી દેવો. તથા—આદ દરએક પેંટ દરાખના રશે ૧) રતલ શાકર લઈ છુંડીને બારીક કરી દરાખના રશમાં નાખી ફરીથી સુહુલાપર મુકી સમય ફેરવીઆ

કરી ચીકાશદાર શીરો કરવો, આશરે ૧૨) મીનીટમાં એ જેલી તથા ચણે. પછે જેલીના પાટમાં ભરી થંડી પડવા દઈ ઉપર બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગજ મુકી તેની ઉપર ઇંડાની સફેતી ચોપડેલું કાગજ ઢાંકીને મજબુત દાખવું. કે તે કાગજ પાટના મોહોડા સાથે વલગી રહેશે અને તેમાં જરાપણ હવા જશે નહીં. પછે જીયારે જોઈએ તીયારે કાઢાડીને આવો.

૪૪૬—લીલી દરાખની જેલી—જોઈએ એટલી સારી મોહોટી લીલી દરાખ લેવી, પણ સંભાલ રાખવી કે એ દરાખ છેક ઘણી પાકી ગમેલી નહી હોય, પછે એ દરાખને એક વાસણમાં નાખી તે દરાખનો રસ નીકરે એવી રીતે લાકડાના વેજણથી તે દરાખને છુંદવી, પછે તેને મલમલના જરા કપરામાંથી તેનો રસ ગારી કાઢાડવો પણ રસ ગારતી વખતે દરાખને દાખવી અથવા નીચવવી નહી, જીયારે રસ ગરાખને સાફ દેખાએ કે એક તપીલીમાં એ રસને રેડવો. પછે ૧) શેર રેશે, ૧) શેર શાકર લેવી, એ પગમાણે જેટલા શેર રસ થાએ તેટલી શાકર લખને બારીક છુંડી તેમાં નાખવી, પછે ચુહલાપર મુકીને ધીમું બનવું કરી ચમચ ફેરવ ફેરવ કરી ચીકાશદાર શીરો કરવો. આશરે ૧૦-૧૫ મીનીટમાં તથા ચણે. પછે બરણી અથવા પાટમાં ભરી થંડી પડે ને ઉપર બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગજ મુકી તેનીપર ઇંડાની સફેતી ચોપડેલું અથવા ઘુંદર લગાડેલું કાગજ મજબુત દાખીને ઢાંકવું, જેથી તેમાં હવા નહી જશે. પછે જીયારે જોઈએ તીયારે આવો.

૪૫૦—ગલેલીની જેલી—સારી તાજ મોહોટી ગલેલી ૧૫-૨૦ નંગ લઈ છોલીને બંને ફારમાં કરવાં, પછે તેને તોલવી. પછે તેમાં ૧૧ શેર પાણી રેડી ચુહલાપર મુકીને નરમ બાફવી, જીયારે તેમાંનું પાણી અરધું ઉપર બલી રહે કે તેમાં જરા ચમચ મારી છુંડીને કપરાથી તેનો રસ એક તપીલીમાં ગારી લેવો. પછે એ ગારેલા રસમાં જેલી બનાવવાનું ચીનાઈ ગાશની આસરે ૧૦ શલી નાખી (પણ એ શલીના પેહલા જણા જરૂર કરી પાણીમાં ભીજવવી) ધીમા ઇંગાર પર તપીલી મુકી તે ગાશને તેમાં મેલવી નાખવું. પછે જેટલા શેર ગલેલી થઈ હોય તેટલા શેર શાકર લખને બારીક છુંડવી, પછી એ રસમાં છુડેલી શાકર નાખી તેમાં ચમચ ફેરવીઆ કરી ચીકાશદાર જેલી જેવા શીરો થાય કે ઉતારવી. પણ તપાસ રાખવી કે ઉતારતી વખતે તેમાં પાણીનો ભાગ હોય નહીં, પછે બરણીમાં ભરી થંડી પડે ને રોકાઈ ઢાંકવું. એટલે ગલેલીની જેલી થશે. જોઈએતો જેલી

ના ખાલી પાટમાં ભરી ઉપર બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગળ મુકી તેના મોઢિરાપર ધંડાની સફેતી લગાડેલું અથવા યુંદર ચાપડેલું કાગળ દાખીને મજબુત ઢાંકવું જેથી તેમાં હવા જશે નહીં.

૪૫૧—એક જેલીમાં તરણુ જાતનો સવાદ—સારી નારંગીને રસ ૧) શેર, દરાખનો રસ ૧) શેર, લીમ્બુનો રસ ૦૫ શેર, તથા છુંડેલી શાકર ૧૫ શેર. એ બધાને એક કલઘની તપીલીમાં નાખી લાકડાની પતી (ચીપ) થી હીતવ હીતવ કરી તેમાં શાકરને મેલવી નાખવી. પછે ચુલ્હાપર મુકી ધંગારાપર રાખી ચમચ ફેરવ ફેરવ કરી ચીકણદાર શીશ ચાપ કે ઉતારવી. પછે થંડું પડે ને જેલોના પાટમાં ભરી ખીજ દાહાડે તેના મોઢિડા મજબુત બાંધીને ઢાંકવાં અથવા તેના મોઢિડાપર ધંડાની સફેતી ચાપડેલું અથવા યુંદર લગાડેલું કાગળ દાખીને ઢાંકવું. એ જેલી ખાધામાં તરણુ જાતનો સવાદ આપશે.

૪૫૨—મરઘીને જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો મરઘી જલદીથી ચેરે એવી નહીં હોય અને મોહિતી તથા “તક્” હોય અને તેને જલદી ચેરવવી હોય તો એક ચમચો ભરીને ચરકો તેની સાંચ ચીરીને (પાવો) નામંચો. પછે તેને તરત કપાવી શમારીને રાંધવી.

૪૫૩—એક તપીલીમાં ચાર જાતના પકવાનની વાની—મશાલાના આથેલા ખીમાના ૨) કબાબ, મશાલામાં આથેલા ૨) કતલેશ, મશાલાના આથેલા ગોશતના ૨) ચાપ તથા આખા છોલેલા મોહિતા ૨) પેટ્ટા, એ બધાને એક પોણેલી તપીલીમાં ઘીઘમાં સાથે તલી કાહાડશે તો એકજ વખતમાં એકજ તપીલીમાં એ ચાર જાતના પકવાનની વાની તદ્યાર થશે.

૪૫૪—ફેફસાના ખીમો બનાવવાની રીત—જેમ ગોશતનો ખીમો બનાવવાની (જુઓ નાં ૧૮૬) રીતછે, તેજ પરમાણે મશાલા લઘને એ ખીમો પણ બનાવશે. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદલે ફેફસાના કટકા કાપી ઘાઘને ખીમો છુંદવો.

૪૫૫—કાકરીની કુચુંબર બનાવવાની રીત—એક કુમરી સારી વજણની કાકરીનું ઉપરથી જરા ભરેલું દીચકું કાપા કાહાડી, તે દીચકા ઉપર તથા કાકરીના કાપેલા ભાગ ઉપર છરીથી કરી હલકે હાથે થોરા આરા અવરા ચોખ મારવા. પછે તે કાપેલું દીચકું તેની ઉપર ફેરવ ફેરવ કરવું કે જેથી તેમાંથી સફેદ શીણુ નીકલશે. પછે એ શીણુની હેઠલથી આશરે અરધો આંગલ કાકરી કાપી કાહાડી નાખવી. એમ કીધાથી કાકરી ખાધામાં કવરી લાગશે નહીં, પછે તેને શમારી મરજી પરમાણે નાહના મોહિટા કટકા કાપી તેમાં જરા દરેલા કાલા મરી

તથા ખારીક વોટલું નીમક નાખી હાથે કરી ચોલીને પછે ખાધામાં લેવી.

૪૫૬-૫૭—મરઘીનો ખીમો તથા મરઘીના કવાખ બનાવવાની રીત—એનો શામાન—મરઘી ૧), ધીઈ ૯) પઈસા ભાર, જરા નીમખ, જરા દરેલી હરદ, અને દરેલાં મરી અરધા પઈશાભાર, ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો અરધા પઈસા ભાર, જીલું કાપેલું કોઠ મીર મરચું અને એક નાહાનો કાંદો એને બનાવવાની રીત—મરઘી ને કપાની ચરમ પાણીમાં ખોરી શમારીને તેનું પેટું ચીરી માલેથી આંટરડા કલેજ વગેરે બાહાર કાઢાડી નાખવી, પણ એ આંટરડાં કાઢાડતી વખતે એ મરઘીનો પીતો આંદર કુતી નહીં જાય તેની સંભાલ રાખવી કેમકે જો પીતો તેમાં કુટી જશે તો મરઘી કવરી થઈ જશે અને તેને ગમે એટલાં પાણીથી ઘોશા તોપણ તેના કવરાશ જશે નહીં. પછે તેના કટકા કરવા, હવે એ ઉપર જે એક મરઘી કહેલી છે તે એટલી આખી મરઘીનો ખીમો બનતો નથી પણ એ મરઘીના કટકાઓમાંથી માતર માંશના ભરેલા કટકા લેવા. યાદ ગાખનું કે એક મરઘીના ૮ કટકા થાયછે અને તેમાંથી ખીમો બનાવવાને તો ફક્ત તરણ કટકા કામમાં આવેછે, જેવાકે મરઘીનું સીતું તથા બે ટાંગ લેઈ તેમાંથી ગોશત કાઢાડી છુંડીને ખીમો કરવો. પછે એ ખીમાને ઉપર કહેલો મશાલો નાખી ચોલીને રેહેવા દેવો. પછે તપીલીને રાખનો કતરેરો કરી ચુહુલાપર મુકી તેમાં ધીઈ નાખી કાંદાનો વધાર કરવો. પછે તેમાં પેલા ખીમો નાખી આશરે ૫ શર પાણી રેડી ચમચે મેલવી ચેરવી ને ઉતારવો એટલે મરઘીનો ખીમો થશે. પણ જો એનાં કવાખ કરવાં હોય તો એ ખીમાને રાંધવાને બદલે તેના ગોલ કવાખ વાલી કહરાઈમાં ધીઈમાં તલી કાઢાડવાં એટલે મરઘીના કવાખ થશે. હવે એ ખીમા છુંડતાં મરઘીના જે બાકી વધેલા કટકાછે જેવાકે મરઘીનું થાયું, શરી આગુ બે પાંખ અને નદી સાથેની મુંદી વીગેરેની એક જુદી તપીલીમાં જોઈએતો ખારી રાંધી કાઢાડો અને જોઈએ તો તરકારીમાં રાંધી કાઢાડો એટલે એક મરઘીમાંથી બે વાની થશે. (જુઓ ખારી મરઘી રાંધવાની રીત નાં ૧૮૨)

૪૫૮—શેકતાના ફુલપર ઈંડાની વાની—પેહેલા શેકતાના ફુલને થોડા પાણીમાં નરમ બારી કાઢાડવા. પછી એક તપીલીમાં કાંદાનો ધીઈમાં વધાર કરી લાલ જેવા થાયકે તેમાં જરા જીલું કાપેલું આદુ નાખીને તેને પણ લાલ કરવું. પછે તેમાં જરા દરેલાં મરી નાખી તેમાં પેલા બારી કાઢાડેલા ફુલને ફેરડા કરીને નાખવા, ચમચ કરી જરાક નીમખ નાખી ચમચે કરી મેલવી નાખી સરખું કરી ઉપર ઢાંકણ

ઢાંકી ઇંગારપર રાખો, જ્યારે ફૂલ તટરે કેતેની ઉપર ડોહાવેલાં ઇંડાને ફરવું રેડી દેવો ઇંડાં બંધાએ ત્રીયારે ઉતારીને રકાખીમાં કાઢાડવા જોઈએ તો ઉપર આખી દાલના ઇંડાં ભાંજવા અને દાલ કઠણ થાય કે ઉતારવું.

૪૫૮—પાણુ સોપારીની રકાખી—એક શાજી કાચની રકાખીમાં ૮-૧૦ પાકા પાન મુકી તેની પાશ્વે સોપારીની ચોરી કાટરી મુકવી તથા એક ફુલીઆમાં તમાકુ નાખી સોપારીની પાસે મુકી એલચી લવંગ મુકવા તથા રકાખીની કોરપર ચુણો મુકી તેની ઉપર કાચો મુકી ટેબલ પર એ રકાખી મોકલવી. એને પાણુ સોપારીની રકાખી કહેછે.

૪૬૦-૪૬૧—મશાલાની ભાજી તથા વધારેલી ભાજીની વાની એનો શામાન—૧૨-૧૪ ચોલાઈની ભાજીની જુરી, જરા જીરું કાપેલું આદુ, લશણુ, જરા જીરું, કાંદા ૨, ચમતી દરેલી હરદ, જરા દરેલા મરી નવટાંક ઉપર ધીઈ, જરા નીમખ, એને બનાવવાની રીત—ભાજીની જુરીઆ લઈ તેના ઢાંપરાં ઉપરથી પાદરાં શેણેરી અથવા તોરી કાઢાડવા પછે તેને પાણીમાં જબજોરી કાઢાડવી કે જો તેને કાંઈ કચરો કાદવ લાગે હોય તે નીકલી જાય. તમાર આદ એક તપીલીને રાખનો કોરો કરી કોરો કરવાની સહમજાણુ એછે કે તપીલીની બાહારની ફરતી બાજુપર પાણી ચોપરી ઉપર રાખ લગાડવી. પછે ચુહલાપર મુકી તેમાં ધીઈ નાખી કાંદાનો વધાર કરવો. પછે તેમાં આદુ લસણુ નાખી ચમચે ફેરવીને જીરું નાખવું. પછે તેમાં મરી તથા હરદ નાખી ચમચ કરીને પેલી ભાજી નાખી ચમચે તરીએ ઉપર કરી નીમખ નાખી તેમાં શા પાશ્વે પાણી રેડી ઉપર રકાખી ઢાંકીને ભાજીને ચેરવવી યાદ રાખવું કે ભાજીમાં ઘણું પાણી રેડવું નહી, કારણ કે ભાજીનું પાણી છુટેછે. જ્યારે ભાજી ચરીને તેમાં પાણીનો ભાગ કાંઈ નહી રહે કે ઉતારવી એટલે મશાલાની વધારેલી ભાજી થઈ. પણ મશાલા વગરની ભાજી વધારેલી બનાવવાની હોય તો એજ પરમાણે બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તેમાં હરદ તથા મરી નહી નાખવાં જો ઇંડાને વાસતે ભાજી વધારવી હોય તો ચોલાઈની ભાજી નહી લેવી પણ મેથીની ભાજી લેવી. યાદ રાખવું કે ભાજીની નાહાની જુરીઆ બાંધીને અતરે (મુંબઈમાં) વેચવામાં આવેછે, પણ દેશવર પાતે ભાજીની મોહોટી જુરીઆ વેચાયછે તેથી તે ભાજીનો સુમાર જોઈને ઉપર પરમાણે વધારે મશાલા તથા ધીઈ વગેરે લેવું.

૪૬૨—ભાજીપર ઇંડાની વાની—ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં ૪૬૦) ભાજી ચરી રહે ને તપીલીને ચુહલાપરથી ઉતારવી વખતે

તેમાં ૨-૩ તાજા ઘ'ડાને ડોહાવીને અથવા તો આખા ઉપરથી ભાંગીને નાખવા. પછે ૫-૭ મીનીટ રહીને તપીલીને ચુકુલાપરથી ઉતારી રકાખીમાં કાઢાડીને ટેબલપર મોકલો. યાદ રાખવું કે જો બાજુ પર ઘ'ડા કરવાં હોય તો જીણા પાતરાની મેથીની બાજુ લેઈ તેને શમારી ઘાઘને પછે છરીથી જીણી જેવી કાપવી અને ઉપર પરમાણે વધારીને બનાવવી કારણ કે ચોલાઈની બાજુ કરતાં મેથીની બાજુ પર ઘ'ડા શારા સચાદાર થાયછે.

૪૬૩—ભાજીમાં મુકાં જુમલા—પેહેલાં ૪-૫ મુકાં જુમલાને શમારી તેના તરણ તરણ આંગળાં લાંબા કટકા કાપી જુદા રાખવા પછે થોડી મેથીની મોહોતા પાતરાની બાજુને શમારી ઘાઘને એક જુમલામાં નાખી જીણી જેવી કાપવી. પછે એક તપીલીમાં ૧૧૧ નવટાંક ધીઈ નાખી કાંદાનો લાલ વધાર કરવો. પણ તેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતો કે કાંદો તલીએ બલે નહીં. પછે તેમાં જરા જીણું કાપેલું આદુ લશણ નાખી મેલવવું પછે તેમાં દરેકા મરી અને ધાણા જરાનો મશાલો નાખી ચમચે ફેરવીને તપીલીને હોંડે ઉતારી તેમાં જરા દરેલી હરદ નાખી કાંદાની સાથે મેલવી દેવી. પછે પેલી જુમલાની કટકાઓ તેમાં નાખી સંદોવીને તેમાંથી કટકાઓને પાછી કાઢાડીને રકાખીમાં જુદી મુકી રાખવી. પછે તે વધારની તપીલીમાં બાજુ નાખી ચુકુલા પર મુકી તેમાં થોડું પાણી રેડી જરા નીમખ નાખી બલતાની આંચ કરવી બાજુ ચરી રહેવાપર આવે અને તેમાં પાણી જરાક રહે કે ઉપરથી પેલી મશાલામાં સંદોવેલી જુમલાની કટકાઓ મુકવી જ્યારે બાજુમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉતારવી. એટલે બાજુમાં જુમલા થશે.

૪૬૪—ભાજીમાં ભેજની વાની—જેમ ઉપર બાજુમાં શુકાં જુમલા કરવાની (જુઓ નાં ૪૬૩) રીતછે તેજ પરમાણે એ બાજુમાં ભેજ પણ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે જુમલાની કટકાઓને બદલે બાફી કાઢાડેલા ભેજના કટકા કરી તે કટકાને ઉપર પરમાણે વધાર કીધેલા કાંદાની સાથે મશાલામાં સંદોવીને જુદા રાખવા. પછે ઉપર પરમાણે બાજુ ચરી રહેવાપર આવે કે તેમાં પેલા ભેજના મશાલામાં સંદોવેલા કટકા ઉપરથી મુકવા. પછે જ્યારે બાજુમાં પાણીનો ભાગ નહીં રહે કે ઉતારી રકાખીમાં કાઢાડી તેબલ પર મોકલો. યાદ રાખવું કે ભેજને પેહેલા ઘાઈ ઉપરની લોહીની છારી વલગેલી કાઢાડી નાખી પછે પાણીમાં આફવાં મુકવાં, પણ બાફતો વખતે તેમાં નીમખ નાખવાને ભુલવું નહીં. (જુઓ આંચે ચોપડીન

પેહેલા ભાગમાં ખારા ક્રીધેલા મેન તથા મશાલાના મેન કરવાની રીત નાં ૧૬૦ તથા નાં ૧૬૨.)

૪૬૫—તરેલાં વેગણા—વગર ખીનું સાચું વેગણુ લેવું એ વેગણુ પારખવાની સમજણુ એછે કે જેમ વેગણુ હલકું જણાય તે વગર ખીનું જાણવું કારણ કે ખીઆનું બરેલું વેગણુ વજનમાં ભારી લાગેછે પછે તે વેગણુપરની છાલ છરીએ કરી કાઢાડીને આખું રાખવું અને ધોરીના જેવી ગોલ તેની કાતરીઓ કાપી પાણીમાં નાખવી, પછે તે કાતરીઓની ઉપર નીમખ ભભરાવી આનીમાં એકની ઉપર એક મુકીને ચોલ કરવી. પછે તેની ઉપર તરાંખાની એક રકાખી અથવા ખુમચી મુકી ઉપર કંઈ જરા ભારી વજણુ મુકીને ૧૫-૨૦ મીનીટ રહેવા દેવું, કે તે વજણુના ભારથી કરી વેગણુની ગોલ કાતરીઓ દબાઈને નીમખનું પાણી ઝરી જાય. પછે તે દરએક કાતરીના બેઉપર ઉપર હરક, મરી અને ધાણા જીરાનો મશાલો લગાડી લોહિદીપર ધીધમ; અથવા તેલમાં તલી કાઢાડવી, પણ લોહિદીપર તલતી વખતે તેની ઉપર ખુમચી અથવા રકાખી ઢાંકવી. પછે રકાખી ઉગારી તવાથાએ ફેરવી નાખી ફરીથી રકાખી ઢાંકવી. તલાએ કે રકાખીમાં કાઢાડીને ટેબલપર મોકલવી. એ રીતનાં તરેલાં વેગણુ તાહાઠી રેટલીની સાથે શારે સવાદ આપેછે.

૪૬૬—કેરાના કવાખ—વશઈગિરાં પીલી છાલના તલવાના ૨-૩ મોહિતા પાકા કેરાને આખા છોલી પાણીમાં નરમ ખારી કાઢાડવા પછે તેને કરછીથી છુંદીને માવા જેવાં નરમ કરવાં પછે તેમાંથી થોડું થોડું લઈ તેને કવાખ જેવા ગોલા કરી કહરાઈમાં ધીધમાં લાલ તલી કાઢાડવા એની ઉપર ખાંડ ભભરાવીઆથી વધારે સવાદ આપશે.

૪૬૭—ગુલકણુ ખનાવવાની રીત—જોઈએ એટલા ખરા ગોલા ખના કુલ લઈ તેના દીચકા તોરી નાખી તેની પાંદરીઓ છુટી પારખી પછે દર ગા રતલ કુલની પાંદરીએ ૧૧ શેર શાકર લેવી એ પરમાણે જેટલી પાડરી વજણમા થાય તે પરમાણે શાકર લેવી. પછે તે શાકરને છુંડી એક તપીલીમાં તે શાકરનો શીરો ખનાવવો. પછે પેલી ગોલાખના પાંડરીઓને છુંડી માવા જેવી કરી પેલા શાકરના આશમાં નાખી ચમચે કરી ખુખ ફેરવ ફેરવ કરી એકરશ કરવી જીયારે આશ (રીરો) કણુ થાય અને તેમા પાણીનો જીર નહી રહે કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછે જોઈએ તો થોરા એલચી ઘણા ખોખરા કરી ઉપરથી નાખવા. થંડુ પડે ને ખરણીમાં ભરી મુકે.

૪૬૮—પટેલાના વેફર ખનાવવાની રીત—લગનશરામાં જે પટેલ

ના કરકરીઆ બનાવેછે તેને વેફર કરીને કહેછે, અને તેવા બનાવવા હોય તો જોઇએ એટલી પોટાની ગોલ કાટરીઓને બ્રડતાં કરતા ધીધમાં તલી કહાડવી, તલતી વખતે તેમાં લોહિદાની આંધરાની ચમચે કરી તેને તરીએ ઉપર કરવો કે બધી ગંભી બરાબર તલાએ ને પછે કાહાડીને આનીમાં મુકવી. પોટાની કાટરીઓ જારી કાપવી નહી. અને એ પોટાના વેફર તરવાની અગાઉ એક વાશણુ માં થોડું પાણી રેડી તેમાં મીઠું નાખી પીગલાવવું, કારણ કે મીઠાનુ પાણી પોટાના વેફર ને તલાધને કાહાડતી વખતે ઉપર છાંટવામાં આવેછે જેથી એ વેફર ખાધામાં જરા શખારા લાગેછે.

૪૬૯—તરેલા પોટામાં મરઘીના પકવાનની વાની—આગલથી ખારી રાંધીને તઘયાર કરી રાખેલી મરઘીમાં (જુઓ નાં ૧૮૨) તરેલા પોટા નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવા. પછે રકાખીમાં કાહાડી ટેબલપર મોકલો અથવા જોઇએ તો મરઘીના ૨-૩ કટકાને રકાખીમાં કાહાડી તેની ઉપર તરેલા પોટા થોરા થોરા મુકીને તેબલપર મોકલવી (જુઓ તરેલા પોટા નાં ૨૨૪).

૪૭૧—પોટાના તરેલા વરખમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે પોટાનો તરેલો વરખ નાખી મેલવી દેવા (જુઓ પોટાનો તરેલો વરખ નાં ૨૨૬)

૪૭૨—તરેલા ભીંડામાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલાં ભીંડાના કટકા નાખવા. (જુઓ તરેલા ભીંડાં નાં ૨૨૮)

૪૭૩—મીઠા ભીંડામાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલા મીઠા ભીંડા નાખવા (જુઓ મીઠા ભીંડા નાં ૨૩૦)

૪૭૪—તરેલા કમોદીઆ કણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૯) રીતછે તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલા કમોદીઆ કણની કાટરીઓ નાખવી (જુઓ તરેલા કમોદીઓ કણ નાં ૨૩૨)

૪૭૫—તરેલા રતાણુ કણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૬) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલા રતાણુ કણ નાખ્યા (જુઓ તરેલા રતાણુ કણ નાં ૨૩૪)

૪૭૬—તરેલા સફરકણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૬) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલા સફરકણ નાખ્યા (જુઓ તરેલા સફરકણ નાં ૨૩૬)

૪૭૭—તરેલા મુરણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૬) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલા મુરણના કટકા નાખ્યા. (જુઓ તરેલા મુરણ નાં ૨૩૭)

૪૭૮—બદામ દરાખમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પોટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૬૬) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પોટાને બદલે તરેલા બદામ દરાખ નાખ્યા. (જુઓ તરેલી બદામ દરાખ નાં ૨૪૦)

૪૭૯—ચાશપાએલા મીઠા કમોદીઆ કણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—કમોદીઆ કણની ગોજ કાટરીએને ધીધમાં તલી કાઢાડવી. પછે તરેલી કાટરીએને ખાંડના ચાશની તપીલીમાં નાખી ચાશ પાકને (જુઓ ચાશ પાયલી તરકારી બનાવવાની રીત નાં ૨૪૪) ચુકુલાપરથી ઉતારવી. પછે એક ગ્રામ્પીમાં ખાગી રાંધેલી મરઘીના બે તરણુ કટકા મુકી તેની ઉપર અથવા આગેપાથ એ ચાશપાયલા કણની ૨-૩ કાટરીઓ મુકી જેબલપગ મોકલવી. ૨) શેર કણ પછવાડે ૧) શેર ખાંડના ચાશ કરવો. પણ કેટલાક લોકો એ કણને ચાશ પાવાને બદલે તરી કાઢાડેલા કણની કાટરીને તપીલીમાં નાખી તેમાં ઉપરથી ખાંડ નાખી જરા પાણી રેડી ચુકુલાપર મુકેછે. જેથી ખાંડમાને ખાંડમાં ફસડીને મીઠાસદાર થાયછે. જેથી શીરો કરવાની કરાકુટ પરતી નથી. પણ ઉપર પરમાણે શીરો પાયલો કણ સારો સવાડ આપેછે. (જુઓ નાં ૧૮૨).

૪૮૦—ચાશ પાએલા મીઠા રતાણુ કણમાં મરઘીના પક-

વાનની વાની—જેમ ઉપર આશપાયલા કમોદીઆ કણમાં મરંથી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૭૯) રીતછે તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવતી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કમોદીઆ કણની પો-હોરી કાટરીઓને બદલે રતાણ કણને છેલ્લી તેના ગોલ કટકા કરી તલી કાઢાડીને એ તરેલા કણને ઉપલી રીતે આશ પાધને પ્પારી રાંધેલી મરંથીમાં મેલવી દેવા. જોઈએ તો પ્પાંડનો આશ પાવાને બદલે એ તરેલા કણને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં ઉપરથી પ્પાંડ તથા જરા પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકે. જેથી પ્પાંડમાંને પ્પાંડમાં ફસ ફરીને મીઠાસદાર કણ થશે.

૪૮૧—આશ પાએલા મીઠા સુરનમાં મરંથી—જેમ ઉપર આશ પાએલા કમોદીઆ કણમાં મરંથી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૭૯) રીતછે, તેજ પરમાણે પ્પારી રાંધેલી મરંથીમાં એ વાની પણ બનાવતી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કણને બદલે સુરનના કટકા ઓને ધીધમાં તલી કાઢાડી એ તરેલા સુરનને ઉપલી રીતે પ્પાંડનો આશ પાધને બનાવે. જો કોઈની મરજી પ્પાંડનો આશ પાવાની નહી હોય તો ઉપલી રીતે પ્પાંડ નાખીને બનાવે.

૪૮૨—ગલેલપરના લુમલા—૮-૧૦ શારા મોહિતા શુકાં લુમલાને ગરમ ચુહુલાની મેભટમાં અરધ કચરા શેકી કાઢાડવા. પછે તેને પ્પોરીને તે ગરમ હોય તેટલાજ તેને વચમાંથી ઉભો ચીરી તેનો કોટો સવંગ ખાહાર કાઢાડી નાખવો. પછે તેને પાટલા ઉપર મુકી બતાએ કરી જરા અલગે હાથે થોકીને પોહોરા કરવા. એ પરમાણે જેટલા લુમલા હોય તેના કાંઠા કાઢાડી નાખી પોહોરા કરવા. પછે લોહોદાની ગલેલને ધગારપર મુકી તેની ઉપર ધીધ લગાડીને પેલા પોહોરા કાંધેલા લુમલા મુકવા, તથા એક દીવાસલીને છેરે કપરાની ચીપ વીટાલી ધીધમાં પોરી જરા જરાં લુમલાને ધીધ લગાડતાં જવું અને ફેરવતાં જવું. જ્યારે લુમલાં શેકાધને તઈયાર થાય કે કાઢાડવા. યાદ રાખવું કે દીવાસલી ઉપર કપર વીટાલતી વખતે તેનો ગંધકવાલા ભાગ ભાંજ નાખવો.

૪૮૩—દીલપુરા જરપુરીઆંન—એનો રામન—રાંધવાના શારા કમોદના ચોપ્પા ૧) રતલ, નકી ગોથત ૦ાા રતલ, વગરખીનું મોહિલું વેગણું ૦ાા શેર, તાજું દહી ૧ા શેર, શાજુ માખણનું ધીધ ૧) શેર, બદામની બીજ ૧ા પાશેર, દરાખ ૦ા શેર, કેશર ૩) વાલ, ખમનેલું અરધું જલફલ, જોખરા કાંધેલા એલચી દાણા ૦ા તોલો, તજ ૦ા તોલો, લવંગ ૫) વાલ, જીરું ૦ા તોલો, આદુ ૧ા તોલો, કાંદા ૧ા

પાશેર, ઘોલેલું લશણ ૦૧ તોલો, કુડણુ તથા કોડમીરના ૩-૪ ઢાંખગં
 નીમખ ૧૧૧ તોલો. અને બનાવવાની રીત—પેલેલાં ચોખ્ખાને અચ્ચ
 કચરા જરા નીમખ નાખી એસાવી તઈયાર રાખવા, તજ તથા
 જીરને ખોખર કરવું. કેશરમે લીયુતી ચીરના રથમાં ભીંજવી રાખવી
 આદા લશણને છુડીને જીરું રાખવું, તથા કાંદાને જીરો કાપી
 યોગ ધીધમાં લાલ કરવો. તથા બદામતી ખીજપરથી રાતા છલતાં
 કાલાડી નાખી છુડીને બારીક કરી ધીધમાં લાલ તલી કાલાડી,
 તથા દરાખને તલી કાલાડીને બદામમાં મેલી દેવી. ગરમ મશાલો
 તેમાં જલચ્છ, એલચી દાણા, તજ, લવંગને છુડી એકતો કરવો.
 ઉપર કહેલા લીલા તથા ગરમ મશાલાના તરણ તરણ ભાગ કરવા.
 ગોશતના ઘણા નાહાના નાહાના કટકા કરી ચોખ્ખીને જરા ઘોઈકાલાડી
 તેમાં જરા નીમખ અને લીલો તથા ગરમ મશાલાનો એક ભાગ
 નાખી આથી મુકવું. તથા દહીમાં મશાલો અને કોડમીર કુડણાના
 પાતરા, જરા જીરું નાખી દહીને મેલવી નાખવું. વેગણાને છોલી તેની
 ગોત્ર પાટરી કાટરીઓ કરી તેને શેલેજ લીલા તથા ગરમ માશાલો
 અને જરા નીમખ ચોખ્ખીને સારી પેંડ આથીને એ વેગણાની કાટ-
 રીઓને ધીધમાં તલી કાલાડી. તજાધને લાલ જેવી યામે કે દહીની
 અંદર નાખીને મેલવી દેવી. તથા પેલું આથેલું ગોશત પણ દહીમાં
 નાખવું. પછે એ દહીં વેગણાના તથા ગોસતના ૩-૪ ભાગ કરવા.
 પછે પેલા બાફી કાલાડેલા અચ્ચ કચરા ચાવલને એક કડરોડમાં નાખી
 તેમાં પેલી લીયુમાં ઘુટેલી કેશર, બદામ, દરાખ, ચાવલનો જરા
 ગરમ મશાલો, જીર અને તરેલો કાંદો તથા બાંકીનો જે કાંઈ
 મશાલો વધેઓ હોય તે બધું નાખીને ચમચે કરી એકરશ કરવું.
 પછે એક શેજ તપીલીમાં જરા ધીધ લગાડી ઉપલા ચાવલના ચાર
 ભાગ કરી, ચાવલનો એક ભાગ તપીલીમાં નાખીને પાંચરો. પછે
 તેની ઉપર દહીમાં આથેલા ગોશતના કટકા તથા વેગણાનો એક ભાગ
 ખીજાવી તેની ઉપર થોડું ધીધ કરવું નામવું. વરી તેની ઉપર ખીજુ
 ચાવલનું પર કરી, ફરી દહીનું ગોશત તથા વેગણાનું પર પાચરીને
 થોડું ધીધ રેડવું. એ પરમાણે અવાર નવાર પર કરવા. એવી રીતે
 કરવા કે નીચે ઉપર ચાવલનું પર આવે. પછે ઉપરથી બાંકીનું બધું
 ધીધ નાખવું. પછે તપીલીપર ૧૫૮ ઢાંકણુ ઢાંકવું. તથા થોરા ઘર્જેના
 આટાને પાણીમાં બાંધી તે તપીલીની ડોર સરખી આટાથી ખીરો
 કે તેમાંની વરાલ બહાર જાય નહી. પછે તેને ચુલુબાપર મુકવું. પણ
 ચુલુબામાં ફક્ત ગરમ બેલેબત રાખવી, અને બધો ધગાર તે તપી-

લીના ઢાંકણ પર શેઠેજી રાખવું પાટલું પર કરી તેની ઉપર બધે ફરતો ખીછાવી દેવો. મતલબ એકે નીચેથી નહીં પણ ઉપરથી તાપ આપવો. ૧૨-૧૫ મીનીટમાં ઉપરના ઇંગાર બુલ્બમે કે ઉતારવું. સંભાલ રાખવી કે તે તલીએ બલે નહીં તેમજ ઝાચુખી નહીં રહે. પછે ખાતી વખતે ઉંચેરીને રક્ષાખીમાં કાઢાડીને ખાવો. જો એને મીઠું જરૂરી આનં કરવું હોય તો, ચાવલનું પર કરતી વખતે તેમાં ખાંડનો શીરો ચોરો ચોરો રેડવો,

૧૮-દેશી તથા પારસી મીઠાઈ.

૪૮૪—ખાંડની ચાશણી કરવાની રીત—આમે હેડલ આપેલી કેટલીક જાતની મીઠાઈ બનાવવામાં જ્યાં ખાંડની ચાશણી કોલેલી છે તેવી ચાશણી અથવા શીરો બનાવવાની આ રીત છે:—જેટલા શેર ખાંડ કાઢી હોય તેટલી ખાંડ લઈ એક તપીલામાં કોટલા સુધી ઘંટુ ભાંજી આશરે એક ક્લોક પાણી રેડી હાતે કરી ચોલાને કફ ચહ-ડાવી તેમાં ખાંડ નાખવી, પછે તેના વજણ પરમાણે તેમાં પાણી રેડી ડોહીવીને ચુલુલા પર મુકવું, જ્યારે તેમાં આપલોશ આવે કે લીંબુની ચીરનો રસ ઉપરથી નાખવો. પછે સમયે કરી તેની ઉપર ઉપરથી કફ (ખાંડનો મેલ) બાહાર કાઢાડતાં જવું. જ્યારે બધો મેલ ઉપર આવતો બંધ થાય અને સાફ દેખાય કે ઉતારી પારી બીજા તપીલામાં કપરાથી ગારી કાઢાડવો. પછે એ ગારેલા શીરાને ફરીથી ચુલુલા પર મુકી બલવું કરવું અને શીરો થાય તવાંશુધી સમયે કરી હીલવ હીલવ કરવું. પછે તે શીરો પાકે થયોય કે નહીં તે તપા શવા શ્વાર સમયને વલગેલી ચાશણી (શીરો) ને આંગલી લગાડી સમતીમાં દાખવો અને સમતી પાછી ડિગાડતા આંગલી અને આંગળી વચ્ચે જેટલા તાર દેખાય તેટલા તારી ચાશણી બાણુની, અને જેટલા તારી ચાશણી જેમાં નાખવા કાઢી હોય તેટલા તારી થાય કે ઉતારવી જેમ શીરો વધારે વખત ચુલુલા પર ગરમ થાય છે તેમ તેમાંથી તાર વધારે થવા માંડે છે. એ પરમાણે એકથી તે શાત તારી ચાશણી બને છે અને તે જુદી જુદી જાતની મીઠાઈ બનાવવાના કાલમાં આવે છે. જો ચાશણીનો તાર નીકરવા પછે વધુ વખત ચુલુલા પર રાખશે તો ગોલી પરતી ચાશણી થશે, અને એવી ગોલી પરતી ચાશણી બરફી, પેંડા, માવો વગેરેમાં નાખે છે. પણ એવી રીતે ચાશણી કરવાને હુશીઆરી રાખવી જોઈએ કે તલીએ શીરો બલે નહીં

૪૮૫—દુધપાક બનાવવાની રીત—એનો શામત—દુધ ૧૦) શેર, છરેલા ચોપ્પા ૧ શેર, ખાંડ ૩) શેર, મરજી પરમાણે એટલી બદામની છોલેલી ખીજની શલેશ, ચારેલી, ચોરા એલચીદાણા, અને ખમનેલુ ચોરં બયકલ. એને બનાવવાની રીત—દુધને ઉકાલવા મુકવું, પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાસ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય, જો પાણીનો ભાગ હોયે તો દુધને ઘણું ખારવું પડશે અને તેથી દુધપાક જોડેલા થવા જોઈએ તેથી એાછો ઉતરશે, જ્યારે દુધ ઉકાલવા માંડે કે ઉપલા ચોપ્પાને જરા ધીધમાં ખરમોતી તેમાં નાખવા. પછે ચમચે કરી દુધને હીંચવ હીંચવ કરીને બાલવું. યાદ રાખવું કે એ દુધને ચુડલાપર ઉકાલતી વખતે તેની આગળથી જરા પણ કેયે ખીસવું નહીં કેમકે વખતપર દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઈ જશે, તેથી ચુડલા આગળજ રહીને દુધને સારી પેંડે હીંચવ હીંચવ કરતાં પેડવું. હવે એ દુધપાક તઢવાર થમ્મોચ કે નહીં તે બાણવાની સહમત એછે કે દુધ જ્યારે ઘટ જેવું થાય કે ચમચથી કરી કોઈ વાસણ ઉપર તેનું ટીપું મુકવું. એ ટીપું ફેલાય નહીં અને જો એમનું એમ રહે તો બાણવું કે દુધપાક તઢવાર થમ્મો. પછે તેમાં ઉપલી ખાંડ નાખી મેલવી દેઘ. તે નાખેલી ખાંડનો જુસો જરા સમે (હમ્માને તે ખાંડનું પાણી જરા બલે) એટલે ચુડલાપરથી તવીજાને ઉતારી તેમાં ઉપલો માવાનો મસાલો નાખી મેલવી દેવો. જો એાછો ખપ હોય તો ચોરં દુધ લેવું. જો કોઈ કેકાણે છરેલા ચોપ્પા નહીં હોય તો તેને બદલે ધજીના રેવો નાખશે તો છરેલા ચોપ્પાની ગરજ સારશે.

૪૮૬—આસુદી બનાવવાની રીત—૧૦) શેર દુધને ઉકાલવા મુકવું. પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાસ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય. જો પાણીનો ભાગ હોયે તો દુધને ઘણું ખારવું પડશે. અને તેથી આસુદી જોડેલી થવી જોઈએ તેથી ચોરી થશે. જ્યારે દુધ જરા ઉકાલવા માંડે કે ચમચે ઘૂંટીઆ કરી ઘણું ઘટ કરવું. યાને આશરે ૫) શેર સુધા દુધ બાલી નાખવું. યાદ રાખવું કે એ દુધને ચુડલાપર ઉકાલતી વખતે તેની આગળથી જરાપણ કેયે ખીસવું નહીં, કેમકે વખતપર દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઈ પડશે. પછે તેમાં મીઠાશને વાસતે ૨૫ શેર ખાંડનું જુરં નાખી મેલવી દેવો અને તે ખાંડનું જરા પાણી બાલી ઉતારીને તેમાં મરજી પરમાણે એટલી બદામની છોલેલી ખીજની શલેશ તથા એલચીદાણા વગેરે નાખી મેલવી દેવો. આસુદીમાં ખાંડનું જુરં નાખવું શાકે, કાગણુંકે

જો તેમાં ખીજી જાતની ખાંડ નાખે તો ખાસુંદીને પાતલી કરી નાખેછે. જો ઘોરી ખાસુંદી બનાવવી હોય તો થોડું દુધ લેવું.

૪૮૭—મશાલેદાર કેશરીઆ અરફી બનાવવાની રીત—

૧૦) શેર દુધને ઉકાલવું. પણ દુધ લેતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય, કેમકે જો પાણીનો ભાગ હોય તો દુધને ઘણું બાલવું પડશે. અને તેથી અરફી જેટલી થવી જોઈએ તેથી ઘોરી ઉતરશે. જ્યારે દુધ ઉકલવા માંડે કે ચમચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું, યાદ રાખવું કે એ દુધ ઉકાલીને ખારતી વખતે તેની આગલથી જરા પણ કેચે ખીશવું નહીં કેમકે દુધ ઉકાલીને વખત પર બાહાર ઉભાઈ પડશે. એ ૧૦) શેર દુધનો આશરે ૪) શેર માવો ઉતારવો. પછે ૩) શેર ખાંડ લેઈ તેની ગોલી પરતી આશણી (જુઓ ખાંડની ગોલી પરતી આશણી કરવાની રીત નાં ૪૮૪) કરી, એ માવો આશણીમાં નાખી શારી પેંડે મેલવી તેમાં એલચી દાણા નાખી ઘટ કરીને એ મેલવણી એક થાલીમાં નાખીને સરખી પાથરી તેની ઉપર પસતાની શલેશ ચારોલી વીગેરે નાખી ઠરવા દેવો પણ જો એને કેશરીઆ કરી હોય તો દુધનો માવો સુદ્ધાપરથી ઉતારતી વખતે જરા કેશરને ચરધી નવટાંક તાજ દુધમાં મેલવી નાખી એ કેશર મેલવેલું દુધ તે માવામાં રેડી સારી પેંડે મેલવી દધને આશણીમાં નાખી બનાવશે તો કેશરીઆ મશાલેદાર અરફી થશે. અને જો કેશર નહીં નાખશે તો મશાલાની અરફી થશે.

૪૮૮—બદામની અરફી—ઉપર જે કેશરીઆ અરફી બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૮૭) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ૧૫ શેર છોલેલી બદામની ખીજને ખાનીમાં ખારીક છુંડી માવામાં નાખવી. પછે શારી પેંડે મેલવી ખાંડની ગોલીપરતી આશણી નાખી ઉપર પરમાણે બનાવશે તો બદામની અરફી થશે.

૪૮૯—માવો બનાવવાની રીત—૧૦) શેર દુધને ઉકાલવા મુકવું પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય, જો તેમાં પાણીનો ભાગ હોય તો દુધ ઘણું બાલવું પડશે અને તેથી જેટલા દુધનો જેટલો માવો થવો જોઈએ તેથી ઓછો ઉતરશે, જ્યારે દુધ ઉકલવા માંડે કે ઘુટ ઘુટ કરીઆ કરવું, પણ એ દુધને ઉકાલતી વખતે તેની આગલથી જરાપણ કેંડે ખીશવું નહીં કેમકે વખતપર તપીલામાંનું દુધ ઉકાલીને બાહાર ઉભાઈ જશે. એ ૧૦) શેર દુધને બાલીને ૪) શેર સુધી માવો રહે કે તેમાં ૨) શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેઈ તે ખાંડનું પાણી જરા ખારીને પછે તપીલાને ઉતારી તેમાં થોરા ઓખરા ક્રીધિલા એલચીદાણા નાખી

મેલવીને ખુમચીમાં કાઢાડવો, પણુ નો કેમ્પની મરજી માંડો માવો બનાવવાની નહી હોય તો તેમાં ખાંડ નહી નાખવી, એ થોરો બનાવવો હોય તો થોરું દુધ લેવું.

૪૯૦—માવાના મરાલેદાર થેંડાં બનાવવાની રીત—૧૦) શેર દુધને ઉકાલવું, પણુ એ દુધ લેતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય. કેમકે નો પાણીનો ભાગ હોયે તો દુધને ઘણું બાલવું પડશે, અને તેથી એ દુધનો નેટલો માવો થવો નો-મએ તેથી આછો થશે, વાંસતે દુધ સાચું તાજું લેવું. જ્યારે દુધ ઉકાલવા માંડે કે તેને ઘૂંટ ઘૂંટ કરીઆ કરવું, યાદ રાખવું કે દુધને ચમચે કરી ઘૂંટ ઘૂંટ કરતી વખતે તેની આગલથી જરા પણુ ફેંડે ખીસવું નહીં. કેમકે વખતપર દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઈ જશે, તેથી સુહુલા આગલજ રહીને હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું, એ પર-માણે એ ૧૦) શેર દુધને બાલીને ૪) શેર માવો ઉતારવો, પછે ૩) શેર ખાંડની ગાલી પરતી આશણી (જુઓ ખાંડની આશણી બનાવવાની રીત નાં ૪૮૪) કરીને એ માવો આશણીમાં નાખી શારી પેંડે મેલવી દઢ થોડો વખત સુધી થરવા દેવો. થરે એટલે એમાંથી થોરો લઈ એલચીદાણા તથા ચારોલી વગેરે નાખી તેના પેંડા વાલવા નો એમાં ખાંડની આશણી નહી નાખશે તો મોરા પેંડા થશે, નો થોરા પેંડાં બનાવવા હોય તો થોરું દુધ લેવું.

૪૯૧—મીઠાઈના શીરો—શકેદ ધગેનો આટો અથવા મેડો ૧) શેર લેવો. પછે એક તપીલીમાં ૧) શેર શાજું ધીઢ નાખી સુહુલાપર મુકી તેમાં એ આતો નાખી ફરવ ફરવ કરીને લાલ કરવો. પછે ૨) શેર પાણીમાં ૧૧ શેર શકેદ મેડા ખાંડ નાખી ડોહોરી નાખવી. તથા એક ખીજી તપીલીમાં ૧) શેર શાજું પાણી રેડી સુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. પછે પેલા લાલ કાઢેલા આતામાં એ ખાંડનું પાણી તથા ગરમ કાઢેલું પાણી રેડી સુહુલા ઉપર તપીલીને મુકી સારીપેંડે ઉતુ કરવું. જ્યારે તે બધું પાણી આટો પીગાય એટલે ચમચે કરી શારી પેંડે મેલવી દઢ તેમાં એલચીદાણા નાખી મેલવીને ઉતારવું. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૫૬૩)

૪૯૨—મીઠાઈના શાકરનો શીરો—એ શીરો ઉપર પરમાણે બનાવવો (જુઓ નાં ૪૯૧) પણુ એમાં ફરક એટલોજ કે ખાંડને બદલે શાકર લેવી.

૪૯૩—મીઠાઈના ગારનો શીરો—એ શીરો ઉપર પરમાણે બનાવવો (જુઓ નાં ૪૯૧) પણુ એમાં ફરક એટલોજ કે ખાંડને

બદલે સારો સોજો ગોર લેધને બનાવો.

૪૮૪—શાકરના માલપુરા બનાવવાની રીત—૧) શેર ધર્જીના આટાને ચારી શાંજો કરીને પાણીમાં ગોલવવો. પછે તેમાં ૧) શેર બારીક છુંડેલી શાકર નાખી તેનું ખમીર કરવું. તેઆરબાદ એક છાલકો પેના લઘ ચુહુલાપર મુકી તેમાં આશરે ૧૧ શેર ધીધ નાખી કકરાવવું. પછે પેલું અતનું ખમીર એક ફલીઉ ભરીને તે ધીધના પેનામાં રેડવું એટલે રેડતાનેવાર એક નાહાની પુરી જેટલો માલ પુરો થકને ઉપર તરી આવશે. તલાકને લાલ થાય કે નાકાની ચમચથી કાઢાડીને ખીજ વાસણમાં મુકવો, એ પરમાણે જ્યાં મુકી આટો હોય તેટલો ફલીએ ફલીએ ધીધમાં રેડી એકેક તલી કાઢાડવા.

૪૮૫—ખાંડના માલપુરા—જેમ ઉપર શાકરના માલપુરા બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૪૮૪) તેજ પરમાણે બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે શાકરને બદલે ખાંડ લેવી.

૪૮૬—ગોલના માલપુરા—જેમ ઉપર શાકરના માલપુરા બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૪૮૪) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવવા, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે શાકરને બદલે એમાં ગોલ નાખવો.

૪૮૭—મોરા દહીંતરાં—૧) શેર ધર્જીનો મંડો લઈ તેને ૧૧ શેર ધીધમાં મશલી થોડા કાકાક રેહવા દેવો. પછે તેને પાણીથી કંઠણ બાંધી શારી પેડે ગુડવો અને ગુડતાં ગુડતાં તેમાં આશરે નવઠાંક પાણી શમાવવું. પછે તેના ૮ ભાગ કરવા અને તે દરેક ભાગના ગોલા કરી તેની હથેલી જેવડી જરડી જરડી પુરીઆ વાગવી. પછે કહરાધમાં ૧૧ શેર ધીધ નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. કકરાવા આવે કે તેમાં એકેક પુરી નાખી લાલ તલી કાઢાડવા. એટલે મોરા દહીંતરા થશે.

૪૮૮—મીઠા દહીંતરાં—ઉપર પરમાણે ધીધમાં દહીંતરાં તલી કાઢાડી (જુઓ નાં ૪૮૭) ૨ શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી આગલથી બનાવી રાખી (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત નાં ૪૮૪) તેમાં તરેલાં દહીંતરાં ભોલી કાઢાડવા.

૪૮૯—બતારા નાહાના તથા મોટા બનાવવાની રીત—૪) શેર ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણી કરીને ઉતારવી. (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત નાં ૪૮૪). પછે તે ચાશણીને 'સુખ ઘુંટવી. તીયારબાદ લાકડાના એક પાટીઆ ઉપર સફેદ જાડું કપડું પાંથરી તેની ઉપર તે ચાશણીના નાહાના મોહતા હારેહાર ટીપકાં પારીને થરવા દેવા, થરવા પછે બતાશા કાઢાડી લેવા. જો મોહાત

ખતાશા પારવા હોય તો તે પાથરેલા કપરા ઉપર ઘણી આશણી રેડવી. જેટલી આશણી રેડસો તેટલા મોહોતા ખતાશા બનશે.

૫૦૦—ખાંડના રમકડાં—ઉપર પરમાણે ખતાશાના જેવી ગોલી પરતી આશણી બનાવી (જુઓ નાં ૪૮૪) ધુટીને લાકડાના ખતા-વેલા તેવી જાતના ખીખામાં રેડવી- એટલે તે ખીખામાં જેવી જાતની નકશી કોતરેલી હોય તેવી તરેહના રમકડાં નીકલશે.

૫૦૧—હોલીના હારડા—હોલીના હારડા અથવા ખીજ નકડ રમકડાં બનાવવા હોય તો તેવા હારડાના નકશી કોતરેલાં લાકડાનાં પાટીઆનાં ખીખાં આવેછે, તેવાં ખીખાંના પાટીઆની વચ્ચેવચ્ચ મુતરની જારી દોરી મુકી ઉપર ખીજુ તેવીજ નકશીનું ખીખાનું પાટીંગ હાંકી દોરીથી મજબુત બાંધવા. પછે ૨) શેર ખાંડની ૫) તારી આશણી (જુઓ ખાંડની આશણી બનાવવાની રીત નાં ૪૮૪) બનાવી તેમાં રેડીને યરવા દેવા. પછે કાઢાડશે તો તેમાંથી ખાંડનો બનાવેલા હારડો નીકલશે.

૫૦૨—દોધીના હુલવો—જોઈએ એટલાં દોધી લઈ તેને છોલીઆ વગર ખમતી ઉપર ખમણવા. પાણુ દોધી કવરું નહીં હોય તેથી પેહેલાં જરા ચાખી જોવું. પછે એ દોધીના ખમણને થોડા પાણુમાં બાફી કાઢાડવું. પછે તેને દાખીને તેમાંનું પાણુ કાઢાડી નાખી શુકું જેવું કરવું. પછે એક શેર દોધીએ ૧) શેર ખાંડ લેવી. અને જેટલાં શેર દોધી હોય તેટલી ખાંડ લઈ તેની ૪) તારી આશણી (જુઓ ખાંડની આશણી કરવાની રીત નાં ૪૮૪) કરવી. પછે એ ખમનેલા દોધીને પેલી ખાંડની આશણીમાં નાખી સારીપેઠે મેલવી દેવા. પછે તેમાં જીણી કાપેલી થોરી બદામની શલેશ, ચારોલી, એલચીદાણા અને છુંડેલું જાયફલ નાખી મેલવીને એક કાલીમાં જરા ધીધ લગાડી તેમાં નાખી પોહાઈ કરી ઉપરથી ખીજો મેવાનો મશાલો બમરાતીને યરવા દેવા.

૫૦૩—જલેખી બનાવવાની રીત—જ્યારે જલેખી બનાવવાની હોય તેની અગાઉ નાલીએરની નાકાવાલી એક શાજ કાટલી લઈ તેને છરીથી ચોખ્ખી સાફ કરવી, તથા જેટલી જારી જલેખી કરવી હોય તે પરમાણે એ કાટલીના નાકામાં એક ખીલો ગોશી ફેરવ ફેરવા કરી જઈ અથવા જીણું નાકું પારવું. પછે એક વાસણમાં ઊરેલા ચોખ્ખા નાખી તેને પાણીથી સારીપેઠે ઘોઈને ચાનીમાં નાખવા તથા તેની ઉપર કપરું દાખી મુકવું. જ્યારે ચોખ્ખા વખાઈને કોરડા થાય કે દલી તેનો આટો કાઢાડવો અને એવા બીણા ચોખ્ખાને

આટો ૨) ટીપરી તથા ધજીનો ૧૧ ટીપરી આટાને એક વાસણમાં નાખી એક ખીજમાં ભેલી દેવો. પછે તેમાં ૩) પઠસા ભાર ધીધ નાખી તે આટાને સારી પેઠે મેલવવો. યાને એવી રીતે કરવો કે તેમાં જાણે ધીધ નાખીજો હોયજ નહીં તેવી રીતે મે માલુમ કરી નાખવો. પછે એ આટો બાંધવામાં આશરે અરધી ખાતલી શારી ચહડાઉ તાડી તથા થોડું પાણી રેડી મેલવીને જરા ધાહારો જેવો કરવો. ધાહારો જેવો આટો કરવાની શહમજ એછે કે તે આટાને એવી રીતે કરવો કે જો તેમાં કરછીને ઉભી ખોશી હોય અને તે કરછીને પાછી શીધી કાઢાડી હોય તો તેની ઉપરથી આટો શરશરાત નીચે ઉતરી પરે એવો કરવો પછે ઢાંકણું ઢાંકી હલાએદી જગાપર એ આટો ચરવા મુકી રાખવો. તારખાદ ૩) શેર ખાંડને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી શીરો બનાવવો. કકરો આવે કે તેમાં લીજીની ચીરનો રશ નીચવી ચમચે કરી ઉપર ઉપરથી મેલ કાઢાડી નાખવો. શીરો શાક દેખાય કે એક ખીજ વાસણમાં ગારી કાઢાડી ચુહુલાપર મુકી બલતાની ધીમી આંચ કરવી. જ્યારે તેમાંનું થોડું પાણી બલી રહે કે ચુહુલામાંથી ધંગારને બહાર કાઢાડી તેની ઉપર એ શીરાની તપીલી મુકી રાખવી. પછે એક પેણામાં જુડતું ધીધ કકરાવવું. અને તેમાં પેલા ચહરેલા આટો કાટલીમાં ભરી તલીએ આંધરા પર આંગલી દાખી રાખી પેણાની ઉપર એ કાટલી ધરી તલીએની આંગલી ખીશારી નાખી, તે નાકા-માથી આટાની ધાર કરીને ચોગરાની રીતથી વચમાં ગાંઠ પારીને જલેખીના જેવા ગોલ ચક્રડા કરવા. એ જલેખી તલાધને લાલ થાયે કે આંધરાની ચમચથી કાઢાડીને પેલા શીરાની તપીલીમાં ખોરી કાઢાડવી. એવી રીતે તે આટાની જેટલી જલેખી થાયે તેટલી ધીધમાં તલી કાઢાડી આશ પાધને એક ખુમચામાં મુકવી.

૫૦૪—ચણાના આટાના લારવા—૧) શેર ચણાનો આટો લધ તેમાં ૧૧ શેર દુધ તથા જરાક ધીધ નાખી આટાને શારીપેઠે મેલવી નાખવો. પછે એક કહરાધમાં ૧) શેર ધીધ નાખી ચુહુલાપર મુકીને ગરમ કરવું અને તેમાં ચણાનો આટો નાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરી બુંજવો. જ્યારે આટો બુંજધને લાલ થાય કે ચુહુલાપર થી હેચે ઉતારી તેમાં ૨) શેર ખાંડ તથા બદામની છેલેલી ખીજ નવટાંક, ચારોલી નવટાંક, પશતાં નવટાંક વગેરે મેવાનો મશાલો નાખી મેલવીને તેના લારવા વાલી એક ખુમચામાં ગોઠવી મુકવા.

૫૦૫—ખાંડવર્ધ બનાવવાની રીત—૧) શેર શાકરીઆ ખાંડમાં

આશરે અરધું ફૂલીંગ પાણી રેડી ચુહલાપર મુકી શીરો કરવો. શીરો પાકત થાય કે થોડો ઠોરડા રાંધવાના ચોખ્ખાનો દરેલો આટો નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવો. જ્યારે ઘણો પાકત થાય કે એક ઠાલીમાં નાખી ચમચે કરી જરખો પાંચરવો. પછે છરીથી ઉપર કાપ મુકી ઉપર પસતાં, ચારોલી અને એલચીદાણા નાખી ઠરવા દેવું. ઠડે એટલે કટકા કાપી કાઢાડવા એટલે ખાંડવઈ થઈ.

૫૦૬—કેરાનાં ભજ્યાં બનાવવાની રીત—એનો શામન—
પીલી છાલના વશધગરાં તલવાના પાકાં કેરાં ૨-૩, ચણાની દારનો દરેલો આટો ૧૫ ટીપરી, અરધીના દરેલાં મરી, અરધીના ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો, અરધીના આખા ધાણા, જરા દરેલી હરદ, જરા નીમખ, તથા એ ભજ્યાં ત્રીપાં કરવાં હોય તો મુકાં મરચાંની લાલ ભુકી ચોરી લેવી. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં કેરાની છાલ કાઢી નાખી નાહાની કાટરીઓ કરવી, તથા એ ભજ્યાં તરવાને વાશતે સાંચું સોજી મીઠું તલનું તેલ લેવું, પણ જો કોઈની મરજી ધીંધમાં ભજ્યાં તલવાની હોય તો ધીંધ લેવું. તારખાદ ઉપજા ચણાના આટામાં બધો મશાલો નાખી એક પીંજમાં સારીપેઠે ભેલી દધ પાણીથી મસલવું. મસલતાં મસલતાં એ આટાને એવો બનાવવો કે પેલી કેરાની કાટરીઓને વલગે. ઘણો કઠણ આટો બાંધવો નહી પણ નરમ લાડી જેવો રાખવો. પછે પેલી કેરાની કાટરીઓ તેમાં નાખી મેલવી દેવી. તારખાદ કહરાઈમાં તેલ કકરાવી પેલા આટામાં મેલવેલા કેરાના કટકાઓના તેમાં ખેટકાં નાખી તલી કાઢાડવા. યાદ રાખવું કે તેલને ચુહલાપર પેહેલાં ઘણું કકરાવી પાકું કરીને પછે તેમાં ભજ્યાં તલી કાઢાડવાં. પણ જો તેલને બરાબર પાકું નહી કરશે અને તેમાં ભજ્યાં નાખશે તો કહરાઈમાં ઉભરો આવશે જેથી મોહિત નુકશાન થશે. બીજું—તેલ ખુબ કકરીએ પછે કહરાઈ. ચુહલાપરથી સંભાલીને નીચે ઉતારી પછે તેમાં તે આટાના ભજ્યાં ના પાંચ સાત ખેટકાં નાખવા. પછે પાછી કહરાઈ ચુહલા ઉપર મુકી લાલ જેવા તલી કાઢાડવા, પછે તેમાં ચોરા ચોરા ભજ્યાના ખેટકાં નાખતાં જવું અને ચમચ ફેરવી તલી કાઢાડતાં જવું, પણ એ ભજ્યાના ખેટકાં કહરાઈમાં આશતેથી નાખવા કે તેલના છાંતા દીલપર ઉઠે નહીં. પણ જો તેલને ઘણું કકરાવીએ પછે પણ તેમાં ઉભરો આવે તો તે તેલમાં કસુર બાણવી અને તે તેલનો ઉભરો નરમ પારવા સાંચું કહરાઈને તરત ચુહલાપરથી નીચે ઉતારી પારવી. કસુર કે વખતપર તેલ ઉભાઈને ચુહલામાં પરવાથી ભરફો લાગશે.

તેથી કહરાઈને નીચે ઉતારી તેમાં જરાક આમલી અથવા ગોલ નાખવો એટલે ઉભરો બેસી જશે. (જુઓ હેઠલ આપેલા ખીજી તરફવાર તરકારીનાં ભજ્યાં બનાવવાની રીત).

૫૦૭-૮—મરચાંનાં તથા વેગણાંનાં ભજ્યાં—જેમ ઉપર કેરાના ભજ્યા બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૦૬) રીતછે તેજ પર માણે બધો શામાન લઈને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાને બદલે આખા લીલાં મરચાં અથવા વેગણાંને છોલી ધણા નાહાના કટકા કરી તે આટામાં મેલવી દેવો. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજ્યાનાં બેટકાં નાખી તલી કાઢાડવા.

૫૦૮-૧૧—સુરના, પટેરાના અને કણના ભજ્યાં—જેમ ઉપર કેરાના ભજ્યા બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૦૬) રીતછે, તેજ પરમાણે બધો શામાન લઈને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાની કાટરીઓને બદલે સુરન, પટેરા, અથવા કણને છોલી નાહાની કાટરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેવો. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજ્યાનાં બેટકાં નાખી તલી કાઢાડવા.

૫૧૨-૧૪—તુરીઆના, ગલકાના તથા પંદોરાના ભજ્યા—જેમ ઉપર કેરાના ભજ્યા બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૦૬) રીતછે, તેજ પરમાણે બધો શામાન લઈને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાને બદલે તુરીઆ, ગલકા અથવા પંદોરાને છોલી ગોલ કાટરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેવી. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજ્યાનાં બેટકાં નાખી તલી કાઢાડવા. તુરીઆ અથવા ગલકા અને પંદોરા કવરા તલી હોય તે પેહેલાં આખી જોઈને કાટરીઓ કરવી.

૫૧૫-૧૬—કોહોરાના તથા અમરત ફલના ભજ્યા—જેમ ઉપર કેરાના ભજ્યા બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૦૬) રીતછે, તેજ પરમાણે બધો શામાન લઈને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાને બદલે કોહોરાની નાહાની પાતરી કાટરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેવી. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજ્યાનાં બેટકાં નાખી તલી કાઢાડવા, અને તેજ પરમાણે નાહાના ખાવાના એકેક પાણુને આટામાં નાખી (જો મોહોતા પાણુ હોય તો કટકા કરવા) મેલવીને તલી કાઢાડવા. એ પાણુના ભજ્યા આધામાં શરો સવાડ આપેછે, એને અમરત ફલના ભજ્યા કરીને કહેછે. એજ પરમાણે મુરાના પાતરાના પણ બનાવેછે.

૫૧૭—ગાંડીઆ—ચણાની દારનો આટો ૧) શર, પાપડખાર ૧)

પદશિ ભાર, નીમખ ૧) પદશિ ભાર, આપ્પા કારા મરી ૦૧ તોલો પાણુ જો મશાલાના તીખાં ગાંડીઆ કરવા હાય તો તેમાં દરેલા મરી તથા શુકા લાલ મરચાંની ભુકી અને ધાણા જીરાનો મશાલો જરા વજણ પરમાણે નાખી આટાને શારીપેઠે મેલવી પાણીથી કઠણ બાંધવો પછે એક ખુમચો અથવા કઠરોક ઊંધી વાલી તેનીપર તે આટાનો ગોલો મુકી હાતે હાતે વણીને ગાંડીઆના જેવી જડી શેવ વણવી, પછે કહરાઈમાં ૧) શેર ધીઈ અથવા મીઠું તેલ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ખુબ કકરાવીને તેમાં પેલા વણેલા ગાંડીઆમાંથી થોડા થોડા નાખીને લાલ તલી કાઢાડવા, એ પરમાણે કહરાઈમાં ગાંડીઆ નાખતાં જવું અને તલાઈને લાલ થાય કે આંધરાની ચમચથી કા-હાડીને ચાનીમાં મુકવા.

૫૧૮—ચણાના આટાની શેવ—૧) શેર ચણાના આટામાં આશરે ૧) તોલો નીમખ તથા ૧) તોલો ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો, જરા દરેલી હરદ નાખી મેલવીને પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછે એક કહરાઈમાં ૧) શેર ધીઈ અથવા મીઠું તેલ રેડી કકરાવીને પાકું કરવું, તેલ પાકું થાય કે શેવ બનાવવાના જહારાને કહરાઈની ઉપર મુકી તેની ઉપર આટાનો ગોરો મુકાને હાતે કરી શારીપેઠે ગસવો (મશાલવો) એટલે જહારામાંથી શેવ થઈને કહરાઈમાં પડશે પછે તે શેવ તલાઈને લાલ થાય કે ખીજી આંધરાની ચમચથી શેવને બાહાર કાઢાડી ચાનીમાં મુકવી. એ પરમાણે થોરા થોરા આટાને જહારાપર મશલીને બનાવતાં જવું.

૫૧૯—મુંઠ કઠણ કટકાની બનાવવાની રીત—શુંઠ ૦૧ શેર શાકરીઆ ખાંડ ૧) શેર. પેહેલાં શુંઠને શોહિજી લોહોઢાની ખાનીમાં છુંડીને ઘણોજ ખારીક ભુકો કરવો. પછે થોરા શુવાને છુંડી મુંઠમાં મેલવી દેવા, તીયારખાંડ એક તપીલીને ચુહુલાપર મુકી ખાંડ નાખીને શીરો બનાવવો. શીરો બનાવતી વખતે ખાંડમાં પાણી રેડવું નહી, પણ જો નામવું ઘટે તો આશરે અરધું ફુલીજી પાણી રેડવું જ્યારે શીરો પાકત થાય કે તેમાં શુંઠ નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવી. પછે ચુહુલાપરથી ઉતારી ઢાલીમાં રેડવો અને ચમચે કરી પોહોઈ પાથરી છરીથી ઉપર કાપ મુકવા. પછે ઉપર પશતાની કાપેલી જીણી શલેશ અને એલચીદાણા ભભરાવીને રેહેવા દેવો. થંડુ પડે ને કટકા કાપી કાઢાડવા એટલે કઠણ કટકાની શુંઠ થઈ.

૫૨૦—ખીમાની કેરવાઈ—૦૧ રતલ ગોસતનો ખીમા લઈ તેને મશાલામાં આપીને (જુઓ ખીમાને આથવાનો મશાલો નાં ૬૮)

ચોડાવાર રહેવા દેવો. પછે એક તપીલીમાં કાંદાનો ધીધમાં વધાર કરી તેમાં ખીંચી નાખી જરા પાણી રેડીને ચેરવવો. મુકો જેવો ખીંચી થાય કે તપીલીને ઉતારવી. પછે ૪-૫ પીલી છાલના શારાં મોહિતાં પાકા તલવાના કેરા લેધ તેને ચોરા પાણીમાં નરમ બાંધી કાઢાડવાં. તાહાહ પડે ને છોલીને તે કેરાને કરછાંથી છુડી નાખી નરમ માથા જેવા કરવા. પછે તેમાંથી ચોકું લધ તેનું કુકું બનાવી તેમાં પેલો રાધેલો ખીંચી ચોરા ભરી તે દેખાય નહી તેમ લાવરા જેવી કરી કહરાધમાં કકરતા ધીધમાં તલી કાઢાડવી. પછે ચારકીમાં મુકી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી.

પર૧—જેલીની કેરવાઈ—ઉપર જે ખીંચીની કેરવાઈ બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૨૦) રીતછે તેજ પરમાણે કેલાને બાંધી કાઢાડી મશલીને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તે ખીંચીને બદલે એમાં કોઈખી જાતની જેલી ભરીને લાવરાની કાની ગોલ વાલી ધીધમાં તલી કાઢાડવી, એટલે જે જાતની જેલી તેમાં ભરેલી હોય તે જાતની એ કેરવાઈ કેહેવાય.

પર૨—મુરખાની કેરવાઈ—એ કેરવાઈ ઉપર જે ખીંચીની કેરવાઈ બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૫૨૨) તે પરમાણે કેલાને બાંધી કાઢાડી મશલીને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીંચીને બદલે એમાં કોહીરાનો અથવા દોધીના ખમણનો મુકો જેવો મુરખો ભરી લાવરાની કાણી ગોલ કરી ધીધમાં તલી કાઢાડવી.

પર૩—ઈડાની કેરવાઈ—એ કેરવાઈ ઉપર જે ખીંચીની કેરવાઈ બનાવવાની રીતછે તે પરમાણે કેલાને બાંધી કાઢાડી મશલીને બનાવવી (જુઓ નાં ૫૨૦) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીંચીને બદલે મરધીના તાજા ઇંડાને કઠણ બાંધી કાઢાડી કોટલા કાઢાડી નાખીને માતર તેમાંથી તેની આખી દાલ કાઢાડી તેના બમ્બે કટકા કરવા અને એ દાલનો એકેક કટકો મુકી લાવરાની કાની ગોલ વાલી ઉપર પરમાણે ધીધમાં તલી કાઢાડવી. જોઈએતો ઇંડાની આખી દાલ મુકો.

પર૪—બદામ દરાખની કેરવાઈ—એ કેરવાઈ ઉપર ખીંચીની કેરવાઈ બનાવવાની રીતછે તે પરમાણે કેલાને બાંધી કાઢાડી (જુઓ નાં ૫૨૦) મશલીને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીંચીને બદલે આગલથી ધીધમાં તથિયાર કરી રાખેલી બદામ દરાખ ભરીને તલી કાઢાડવી.

પર૫—માવાની કેરવાઈ—એ કેરવાઈ ઉપર જે ખીંચીની કેર-

વાદ બનાવવાની રીતછે તે પરમાણે કેલાને બાફી કાઢાડી મશલીને બનાવવી (જુઓ નાં ૫૨૦) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધનો ઘણોજ કઠણ બનાવેલો માવો ભરી લાવરાની કાની ગોલ કરી ધીધમાં તલી કાઢાડવી.

૫૨૬-૨૭—મીઠા તથા ખારા ભાખરા—એનો શામન—
ધર્જનો મેડો ૦૧ ટીપરી, ધર્જનો રવો ૦૧૧ ટીપરી, સફેદ મેંડા ખાંડ ૧૧ પાથેર, શાશુ ધીધ ૪) પદશાભાર, મરઘીનું તાશુ ૪) ૧) એલચીદાણા ૦૧ તોલો. અરધું ખમનેલું જયકલ. એને બનાવવાની રીત—એક વાસણમાં બધો શામન નાખી શારીપેટે મેલવી દેવો. તીયારબાદ એ આટો જરા કઠણ જેવો થાય એટલી તાડી અથવા ગરમ પાણી રેડી શારીપેટે ચુંડીને ગોલો કરી ખુમચા ઉપર જરી રેટલીના જેવું પોલેઈ વણવું, પછે એ વણેલી રેટલીપર કાચનું ગનાસ દાખીને ગોલ ભાખરા કાપી કાઢાડવા અને ભાખરાને કાપી કાઢાડતાં જે આટો રહે તેને પણ પાછો વણીને ભાખરા કરવા. પછે સુપરામાં આટો ભભરાવી તેમાં છુંટા છુંટા ભાખરા નાખી થોડોવાર વાપાતા રાખવા. પછે કકરતા ધીધમાં તલી કાઢાડવા. જે એમાં ખાંડને બદલે જરા નીમખના પાણીથી આટો મશલીને બનાવશે તો ખારા ભાખરા થશે. પણ એ નીમખનું પાણી કરવું હોય તો એક કાંચીઆમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમખ નાખી પીગલવા દેવું.

૫૨૮-૨૯—ચણાના આટાની મીઠી તથા ખારી પાપરી—
એનો શામન—ચણાની દારનો દરેલો આટો ૧) ટીપરી, ખાંડ ૦૧ શેર, ધીધ ૩) પદશાભાર, ખાખરા કીધેલા જરા એલચીદાણા એને બનાવવાની રીત—આટાને ધીધમાં મેલવી ખાંડ તથા એલચી દાણા નાખી તેમાં જરા જરા પાણી નાખતાં જવું, અને મશલતા જવું. જ્યારે એ આટો વણી શકાય એવો જરા કઠણ થાય કે તેના ઘણાજ નાહાના નાહાના ગોરા પારવા. પછે એક ખુમચાને અખર વાલી તેની ઉપર જરા ધર્જનો આટો ભભરાવી અધેક ગોરાની પાપરી વણી કાઢાડી તેને છુંટી છુંટી સુપરામાં અથવા થાલીમાં જરા આટો ભભરાવી નાખવી. થોડોવાર રહીને કકરતા ધીધમાં કઠરાધમાં તલી કાઢાડવી એટલે ચણાની મીઠી પાપરી થશે. પણ જે એમાં ખાંડ નહીં નાખશે અને એ આટો બાંધતી વખતે જરા નીમખનું પાણી કરી તે આટો બાંધવામાં નાખીને બનાવશે તો ચણાની ખારી પાપરી થશે.

૫૩૦—આઉદ બનાવવાની રીત—જરેલા ચોખાને એક વાસ

ણમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી શારીપેઠે ચોલીને બે વખત ઘોઘ નાખવા. પછે એ ઘોઘેલા ચોખાને ચાની અથવા બોહીઆમા નાખી ઉપર શર્કદ કપરું દાખી મુકવું. જીઆરે ચોખા વખાધને જરા કોરડા થાય કે દલી નાખવા, પછે નાલીએર લઈ છરીથી ચોખધીને સાફ કરવું, એવી રીતે પેહેલાં નાલીએરને શાફ કરવાનું કારણ એકે ખમ-
 • છુતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પડે નહીં. પછે ભાંજ ખમણ કાઠાડવું. ખમણતા ખમણતા કોપરાનો રાતો ભાગ જાણાય કે ખમણવું નહીં, પછે પેલા કોપરાના ખમણનું દુધ કાઠાડી એક તપીલીમાં રેડી તેમાં પેલા આટા તથા મીઠાચને વાશતે ખાંડ અને શામ્બું ધીધ નાખી એ બધાને શારીપેઠે ખુખ મેલવી દેઈ, પછે ચુદ્ધ લા ઉપર મુકી આશરે એક કલાક સુધી ચમચે કરી ખુખ મેલવીઆ કરવું. તલીએ મોહટું બરતું કરવું નહીં. એમ મેલવતાં મેલવતાં આટા ચરવાપર આવે તથા તપીલીને તલીએ લાગે અથવા હાતને વલગે એવો થાય તથા તેમાંનું ધીધ ઉપર તરતું દેખાય કે તપીલીને ચુદ્ધલાપરથી નીચે ઉતારી પારવી પછે એક ઠાલીમાં નાખી શરખું કરી ઉપર અશખશ નાખવી. પછે તેની ઉપર એક નાંહાની કાંશાની રકાખી ફેરવવી કે બધી ગમથી બરાબર એક શરખું જાડું પર થાય થંડુ પડેને મરજી મુજબ કટકા કાપી કાઠાડવા. જો ભીણા ચોખાને આટા ૦૧ શેર લેવો તો તેટલુંજ શામ્બું ધીધ તથા તેટલીજ ખાંડ અને નાલીએરની અરધી વાટી લેવી. યાને ૦૧ શેર આટાએ અછેર ધીધ અને અછેર ખાંડ અને નાલીએરની અરધી વાટી લેવી. એ પરમાણે વધારે બનાવો તો વધતો એછો સામન લેવો,

પડ૧—ફરમાસુ કરકરી કરવાની રીત—એનો સામન—મરઘીના તાબ ઈડાં ૨), સફેદ ખાંડ ૦૧ શેર, રવો અરધી ટીપરી, મેડો અરધી ટીપરી, ધી નવટાંક, ચોખગ કીધેલા જરા એલચીદણા આને જરા જાય-ફળ, સોજ તાડી અરધી પેંટ. એને બનાવાની રીત—ઉપર કહેલા બધા સામનને એક વાસણમાં નાખી સારીપેઠે મેલવી દેઈ તાડી રેડી એ આટાને ખરપતાં જેવો કરી ૧૫—૨૦ મીનીટ રેહવા દેવો, પછે કકરનાં છુડતાં ધીમાં એ આટામાંથી ભજવાની માફક ૪—૫ ખેટકાં નાખી લોહદાની આંધરાની ચમચ ફેરવી કાઢવા, એપરમાણે ચોરા ચોરા ખેટકા નાખી કાઠાડવા પણ જો એક વસંદગરા નાહના પાકા કેરાને પાણીમાં નરમ બાફી કાઠાડી છોળીને મસળીને તે આટા-માં નાખી સારીપેઠે મેળવી નાખીને બનાવશો તો વધારે સવાદ આ-પશે, યાદ રાખવું કે જો કેથે તાડી નહીં મળે તો ગરમ પાણીમા આટા આંધવો

૫૩૨—પાપરા ખારા તથા મીઠા બનાવવાની રીત—ધર્જિના મેડો ૧) ટીપરી, શાળુ ધીધ નવટાંક અને એક ચમટી શકેદ તલ. પાપરા બે જાતના બનાવેછે. એકતો મીઠા અને ખીજા ખાગ. તેથી જો ખારા બનાવવા હોય તો એક કાંશીઆમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમખ નાખી પીગલવા દેવું. જ્યારે નીમખ સીગલી રહે કે ઉપર કહેલા શામનને એક ખીજામાં સારી પેંડે એકરશ કરે. પછે પેલા નીમખનું પાણી તેમાં રેડી જેમ રાટલીનો આટો મશ-લીએય તેવી રીતનો આટો કરવો. આટો ઘણો નરમ કરવો નહી. પણ વણી શકાએ એવો કરવો. પછે તેના નાહાના નાહાના ગોરા કરી ધર્જિના કોરડા આટામાં મુકવા. પછે એક થાલીને અપરવાલી તેની ઉપર એકેક ગોરાના પાપરા બનાવી કાઢાડવા. પણ વેલાણને તે આટો વલગે નહીં તેથી જરા ધીધ લગાડવું, વણી કાઢાડવા પછે તેને તરત ધીધમાં તલી કાઢાડવા નહી, પણ થોડોવાર સુપરામાં વખાતા રાખવા. પછે ધીધમાં એકેક તલી કાઢાડી આનીમાં મુકવા. એટલે ખારા પાપરા થયા. પણ જો મીઠા બનાવવા હોય તો એ નીમખના પાણીથી આટો નહીં બાંધવો અને તેમાં ૧ શર ખાંડ નાખવી એ પરમાણે વધારે બનાવવા હોય તો વધુ આટો લેવો.

૫૩૩-૩૪—ખાજ તથા શીંગર બનાવવાની રીત—ખાજ ઘોએલા ધર્જિના આટાના બનેછે તેમજ વગર ઘોએલા ધર્જિના આટાના પણ બનેછે. જો ઘોએલા ધર્જિના કરવા હોય તો અરઘો રવો અને અરઘો મેડો લેવો. પણ ઘણાખરા લોઢો વગર ઘોએલા ધર્જિના કરેછે તેથી તેવા બનાવવા હોય તો ધર્જિના આટાનો શકેદ કુલ જેવો જીણો રવો ૧૥ ટીપરી, છરેલા ઘોએલા ચોખ્ખાનો દરેલો આટો ૩) ટીપરી, સાંઈ મીઠાઈનું ધીધ ૩) શર લેવું. પેહેલાં ધર્જિના રવાને એક કઠરૈક અથવા ખુમચામાં નાખી થોડું થોડું પાણી તેમાં રેડી ખુબ ગુંડી ગુંડીને મથીને પાણીથી બાંધવો. એ આટો ગુંડવા અથવા મથવાને ખુબ વખત લગાડવો, કેમકે જેટલી મેહનત એ આટો મથવાને કરશે એટલી થોડીછે. તેથી એ આટાને જેમ બને તેમ ખુબ મથીને માલીસ કરવો, કારણ કે એથી ખાજ સારા ખીલેલા પાંદરીએ પાંદરી છુટી પડે એવા હલકા થશે. પછે એ પાણીથી બાંધેલા આટાનો એક ગોરો કરી એક વાસણમાં જુદા મુકી રાખો પછે તેજ કઠરૈક અથવા ખુમચામાં પેલા છરેલા ઘોયલા ચોખ્ખાનો આટો નાખી ઉપલા ધીધમાંથી થોડું થોડું તેમાં નાખી આટાને મશલી મશલીને તેનું માન બનાવવું. જેટલું ખપે તેમ નરમ

ધીધથીજ ખુબ મશલી મશલીને માવા જેવું માન બનાવવું. એ માન બનાવવામાં ઉપલું બધું ધીધ પચાવી દેવું, પાણી મુદલ તેમાં લેવું નહીં. પછે તેના એક ગોરો બનાવો. તારબાદ એક મોહિતો ખુમચો અખર (જીધો) વાલી ઉપર ભીણા ચોખ્ખાનો કોરડો જરા આટો ભભરાવી પાણીનો હાત લઈ પેલા ધજના આટાનો બાંધેલો ગોરો તેની ઉપર મુકી હાતે કરી રોટલાના જેવો શરખો પોહોરો કરો. પછે પેલા ધીધમાં મધેલા માંનમાંથી બરાબર અરધો અરધો ભાગ લઈ પેલા ધજના આટાની ઉપર મુકી બધી તરફ શરખો હાતે હાતે ચોપરવો. પછે તેના છેરા એક ખીજની ઉપર વાલી હાતને પાણી લગાડી પાછું રોટલા જેવું વણવું અને બાકી રહેલા માનનો અરધો ભાગ ફરીથી બધે શરખો ઉપર લગાડવો. વરી પાછા તેના છેરા એક ખીજની ઉપર વાલી સંભાલથી તેની ગોલ ખીંદરી વાલવી. પછે તે ખીંદરીને વર આપી આપીને તેના મરજી મુજબ નાહવું મોહિતુ ખાણું બનાવવું હોય તેટલાં ગોરા હાતે કરી તેમાંથી ભાંજ કાઢાડવા પછે એક ખુમચાને અખરવાલી તેની ઉપર જરા ભીણા ચોખ્ખાને કોરડો આટો ભભરાવી પેલા ભાંજ કાઢાડેલા ગોરામાંથી એકેક ગોરો લઈ તેનેખી વર આપી તેની ઉપર મુકી ખાજના જેટલા આકારે વણવા. વણતી વખતે વેલણને જરા જરા ધીધ લગાડવું કે આટો વલગે નહીં. પછે છેલી આંગલીથી ૫-૭ ગમી તેની ઉપર આંધરા પારી કરતા બુડતા ધીધમાં તલવા મુકવા. તલાઈને ઉપર આંધ કે લોહોદાની આંધરાની ચમચથી પર ફેરવી નાખી બોહીઆમાં મુકવા. પણ ખાજ તલતી વખતે લાલ નહીં થઈ જાય તેની સંભાલ રાખવી એ પરમાણે એક એક ખાજને તલી કાઢાડવા. પણ જો એ ખાજ ને વણીને ઉપર ૫-૭ ગમી આંધરાં પારવાને બદલે તેમાં ધીધમાં તરેલી બદામ, દરાખ, પશતાં, ચારોલી, ખાંડ, ખસખસ, વગરે મિવાનો મશાલો ચોરો ચોરો મુકી તેની ફરતી કોરપર જરા પાણી લગાડી ચપતીની કાની એક છેરો ઉપર ઢાંકી કોરને આંગલીથી દાખીને વલગાવી તલી કાઢાડશો તો શીંગર થશે. ખાજ તથા શીંગર નો આટો બાંધવામાં કાંઈપણ ફરક નથી. પણ ખાજ તથા શીંગરને તલતી વખતે છેક લાલ નહીં થઈ જાય તેની સંભાલ રાખવી.

પડપ—ખમણના શીંગર બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર બદામ દરાખના, શીંગર બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૩૩) રીતછે, તેજ પર-માણે એ શીંગર પણ બનાવી તલી કાઢાડવા. પણ એમાં ફરક એટ-

બોજ કે બદામ, દરાખને બદલે નાલીએરનું તરેલું ખમાણુ ભરીને તલી કાઢાડવા. (જુઓ તરેલું ખમાણુ નાં ૫૪૫)

૫૩૬—મુરખાના શીંગર—જેમ ઉપર બદામ દરાખના શીંગર બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૫૩૩) તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બદામ દરાખને બદલે આગલથી બનાવી રાખેલા કોદરાના ખમાણુનો મુકો જેવો મુરખો ભરી તલી કાઢાડવા.

૫૩૭—ખીચીની માનની ધારી—એનો શામન—ઘર્જનો રવો ૨) ટીપરી, ભીણા ચોખ્ખાનો દરેલા આટો ૨) ટીપરી, ખાંડ ૦૧ શર, ધીધ ૦૧ શર. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં એક તપીલીમાં આશરે અરવો શર પાણી રેડી ચુહુલાપર તેનું અધરાણ મુકવું, તથા તેમાં નવટાંક ધીધ અને ખાંડ નાખી ઢાંકણું ઢાંકવું. પાણીમાં આપ જોશ આવે કે પેલા ભીણા ચોખ્ખાના આટામાંથી (અરધા ભાગ) ૧) ટીપરી આટો તેમાં નાખી કરછીથી ઘુંટીઆ કરી શીંગવીને ઉતારવું, થંડો પડે કે ખુમચામાં નાખી મથલીને માવા જેવો કરવો એટલે ખીચી થઈ. પછે પેલા બાકી રહેલા ૧) ટીપરી ભીણા ચોખ્ખાના આટાને ઉપલા બાકી રહેલા ૧૧ પાશર ધીધમાં શારીપેટે મથીને તેનું માન બનાવવું અને એ માનને જુદુ રહેલા દેવું. તારબાદ એક ખુમચામાં ઉપલા ઘર્જનો રવો નાખી જેમ રેટલીનો આટો પાણીથી મથલીને બાંધીએચ તેવી રીતે જરા કઠણ જેવો કરી તેને વણીને તેના બેઉપર ઉપર પેલું ભીણા ચોખ્ખાના આટાનું ધીધમાં મથલેલું માન લગાડવું. પછે ગોલ ખીંડરી વાલી તેના ગોરા કરવા. પછે તેનું કુલુ બનાવી તેમાં પેલી ખીચી ઘોરી ઘોરી ભરી વાલીને ગોલ ધારી વણી કાઢાડવી. એ પરમાણે બધા આટાની ધારી બનાવવી. પછે ધીધમાં તલી કાઢાડવી એટલે ખીચીની માનની તરેલી ધારી થશે.

૫૩૮—માવાની માનની ધારી—૦૧ શર ભીણા ચોખ્ખાના દરેલા આટાને ૦૧ શર ધીધમાં શારીપેટે મથીને માન બનાવવું. પછે ૧) શર ઘર્જનો રવાને પાણીમાં કઠણ બાંધી વણીને તેના બેઉ પર ઉપર ઉપલું માન લગાડી ગોલ વીંટ વાલવી. પછે તેના ગોરા પારવા અને તે ગોરાનું કુલું બનાવી તેમાં દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો ભરી તે દેખાએ નહીં તેમ વાલી દધ વેલણથી વણીને ભરી ધારી બનાવવી. પછે ધીધમાં તલી કાઢાડવી એટલે માવાની માનની ધારી થશે.

૫૩૯—૪૦—કેરાની અથવા કણની માનની ધારી—જેમ ઉપર માવાની માનની ધારી બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૩૮) રીતછે

તેજ પરમાણે ભીણા ચોખ્ખાનો આઠો ધીઘ વીગેરે લઈને માન બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે માવાને બદલે વસંધરાં પીલી છાલના ૪-૫ પાકાં કેરાને પાણીમાં આપ્યાં બાજી કાઢાડી થંડા પડે ને છોલીને છુંડી નાખવા. પછે તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેઝવીને તેમાં ભરી ઉપર પરમાણે બનાવીને તલી કાઢાડવી. જો કેરાને બદલે સકરકણુને બાજી કાઢાડી છોલીને ધુંડી ખાંડ નાખી તે ભરશો તો કણુની માનની ધારી થશે.

૫૪૧—અમણની સાદી ભુંજેલી ધારી—ગા નાલીએર અને ગા શેર ખાંડ. પેલેમાં નાલીએરનું અમણ કાઢાડવું. પછે તળીલીને ચુકુલાપર મુકી ખાંડ તથા અમણ અને જરા ધી નાખી સમયે કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. જ્યારે પાકત શીરો થાય અને અમન ખાંડની શાયે મલી જાય કે તળીલીને ચુકુલાપરથી ઉતારી અમણને થંડુ પારવું. તારવાદ ૧) ટીપરી ધર્જના આગને પાણીમાં શારીપેટે કઢણ બાંધી તેના ગોરા કરવા, અને તે ગોરાનું કુલુ બનાવી તેમાં થોડું અમણ ભરી વાલીને ધારી વણવી. પછે લોહિરીપર ભુંજી કાઢાડવી. જો ભુંજવાને બદલે લોહિરીપર ધીઘમાં તલી કાઢાડશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૫૪૨—અજુરની ભુંજેલી સાદી ધારી—શારા મચકતી નવા અજુરની ગા શેર પેશી લઈ ભાંગીને તેમાંથી ટૂંડીઆ કાઢાડી નાખવા. પછે એક શાજી ખાંડનીમાં અજુરને છુંડીને માવા જેવા નરમ કરવો. નરમ થાય કે ૧) ટીપરી ધર્જના મેઝને પાણીથી શારી પેટે મચલીને કઢણ બાંધવો. પછે તેના ગોરા કરવા અને તે દરેક ગોરાનું કુલુ બનાવી તેમાં છુંડેલો અજુર ભરી વાલીને ધારી વણવી પછે લોહિરીપર ભુંજી કાઢાડવી. જોખએ તો લોહિરીપર ધીઘમાં તલી કાઢાડવી.

૫૪૩—માનના અમનના ચપતા—ભીણા ચોખ્ખાનો આઠો ૧) શેર, મીઠાઈનું ધીઘ ગા શેર. એ બેઉને ખુમચામાં નાખી શારીપેટે તેનું માન બનાવવું. પછે એક ખુમચામાં ૧) ટીપરી ધર્જના રવો નાખી ખુમ ચુંડીને પાણીથી કઢણ બાંધી તેના ગોરા કરવો. પછે એ ગોરાને વણી રાટલા જેવા પોહિરો કરી પેલા ભીણા ચોખ્ખાના આગનું ધીઘમાં મથેલું માન બેઉ પર ઉપર હાતે કરીને લગાડવું. પછે ગોલ વાલીને તેના વજણ પરમાણે નાહાના અથવા મોહિતા ગોરા પારવા. પછે તે ગોરાને વેલણથી વણવા, વણીને તેમાં કોપરાનું તરેલું અમણ થોડું થોડું મુકી તેનો એક છેરો ઉપર ઢાંકી આંગ-

લાથી તેની ફરતી ધાર દાખી દેવી જે ખમણ દેખાય નહીં. એ પરમાણે જેટલા ગોરા હોય તેના ચપતા બનાવવા. પછે પેનામાં કકરાવી તેમાં એકેક ચપતું મુકી લાલ તણી કાઢાડવા. (જુઓ કોપરાતું તરેલું ખમણ બનાવવાની રીત નાં ૫૪૫)

૫૪૪—ચપતાં. શાદા બનાવવાની રીત—એનો શામન— ખાંડ ૧૧૧ પાથેર, ધીધ ૧૧૧ નવટાંક, ઘઉંનો મેડો ૧) ટીપરી, ઘઉંનો રવો ૧ ટીપરી, થોરા ખોખરા કાઢિલા એજચીદાણા, અને એ આટો મશલી ને વણી શકાય એટલું થંડું પાણી. એને બનાવવાની રીત—ઉપર કહેલા બધા શામનને એક ખુમચાનાં નાખી શારી પૈં એકરશ કરી તેમાં થોડ પાણી નામતાં જવું ને હાતે કરીને જેમ રોટલીનો આટો મશલીએચ તેવી રીતે તે આટાને ચુંડતાં જવું, એ આટો નરમ બાંધેલો નહીં, એ આટામાંથી એક લાવરા જેટલો થોડો આટો લઈ હાત માં ફેરવ ફેરવ કરી ગોળ કરીને એક ખુમચાને અખર વારી તેની ઉપર જરા જર ચપટું બનાવવું પણ વણતી વખતે વેલણને જરા ધીધ લગાડવું કે આટો વલગે નહી. એ પરમાણે તે આટાના જેટલા ચપટા થાય તેટલા બનાવવા, પણ તરત તેને ધીધમાં તણી કાઢાડવા નહી, પણ જરા વાર વખાતા રાખવા. પછે કકરાતાં જુડતાં ધીધમાં તણી કાઢાડવાં. જે વધારે બનાવવા હોયતો ઉપર પરમાણે વધારે શામણ લેવો.

૫૪૫—કોપરાંનું તરેલું ખમણ બનાવવાની રીત—૧) મોહોતા આખા નાલીએરને ઉપરથી છરીએ કરી આખીને શાક કરવું, જેથી ખમણતી વખતે તેનો કચરો ખમણમાં પડે નહી, પછે તેનું જીણું શકેદ ખમણ કાઢાડવું. ખમણતા ખમણતા કોપરાનો લાલ ભાગ જણાએકે ખમણવું નહી. પછે તપીલીમાં એ ખમણ તથા ગા શેર ખાંડ અને ૩) પધશિભાર ધીધ નાખી મુહુલા ઉપર મુકી થીમા બલ તાંતી આંચ કરી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને ચીકી જેવું કરવું. જે ખાંડને બદલે ગોલ નાખશોતો ખમણ રાતું થશે. જેઆરે ખમણ ચીકી જેવું થાયકે તેમાં બદામતી છોલેલી ખીજના કટકા અથવા શલેશ, દરાખ, પશતા, ચારોલી અશખચ, એજચીદાણા અને છુંડે લું જયફળ નાખી શારી પૈં મેજવી દમને તપીલીને મુહુલાપરથી ઉતારી થંડું પડવા દેવો, જે વધારે ખમણ બનાવવું હોયતો ઉપર પરમાણે વધતું, આછું ધીધ ખાંડ અને નરીએલ લેવા.

૫૪૬—તલના લાવરા—ગા શેર શકેદ તલ લઈ તેને ચુંડીસાક કરવા. પછે એક લોહોરી પર જરા ભુંજ કાઢવા. પછે એક તપીલીમાં

ગોર શાશર નાખી જરા પાણી રેડી આશ કરવો. પછે તેમાં શા પાશર ધીધ નાખી ચીકી જેવો આશ બનાવી તેમાં પેલા તલ નાખી મેલવી દધ તેના નાહાના નાહાના ગોલ લાવરા બનવવા. બનાવતી વખતે હાતને વલગે નહી તેથી જરા જસ ધી લગાડતાં જવું. ગમેતો ગોરનો આશ બનાવતી વખતે ધી થોડ નાખવું જો વધારે બનાવવા હોયતો ઉપર પરમાણે તલ ગોર તથા ધીધ વધારે લેવું.

૫૪૭—સીંગના લાવરા—ગા શર બુંજેલી શીંગના દાણા ઉપરથી રાતા જીવતાં છોળો કાઢાડી માતર સફેદ દાણા લેવા. અને ઉપર પરમાણે ગોર ધીધને ચીકી જેવો આશ બનાવી (જુઓ નાં ૫૪૬) તેમાં સીંગના દાણા નાખી મેલવી દધને લાવરા બનાવવા.

૫૪૮—સીંગની ચીકી—ગા શર બુંજેલી સીંગના સફેદ દાણા લેવા પછે એક તપીલીમા શા શર ગોર નાખી જરા પાણી રેડી આશ કરવો પછે તેમાં શા પાશર ધીધ નાખી ચીકી જેવો આશ બનાવી તેમાં શીંગ નાખીને મેલવી દેવો. પછે એક લાકડાના પાટીયાપર અથવા કલઈના પુમચામાં ધીધ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી ગરમ ગરમ નાખી લાકડાના વેલણથી શરમી પાથરી દેવી. પછે છરીથી ચાર ચાર આંગલ દુર કાપ મુકવા. ઠંડી પડવા પછે કાઢાડી લેવા.

૫૪૯—ચણાની ચીકી—જેમ ઉપર શીંગની ચીકી બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૫૪૮) તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે શીંગને બદલે બુંજેલા ચણા લઈ ઉપરથી જીવતાં કાઢાડી નાખી શાક કરીને ઉપલી રીતે બનાવો.

૫૫૦—પોપટજી બનાવવાની રીત—પોપટજી એ જાતના થાયછે એક તો આશ પાએલા મીઠા અને બીજા તો વગર આશ પાએલા મીઠા, જો મીઠા પોપટજી બનાવવા હોયતો પોપટજીને ધીધમાં તક્તી કાઢવા પછે ખાંડના શીરામાં ખોરી કાઢવા, અને મીઠા કરવા હોય તો એ તરી કાઢાડેલા પોપટજી ઉપર ફક્ત જરા જરા શાંકરીઆ ખાંડ બભરાવવી. હવે એ પોપટજી મીઠા બનાવવા કે મીઠા બનાવવા તે ખાનારની તેમજ પકવાન બનાવનારની મરજી ઉપર આધાર રાખેછે. જો શીરો પાયલા પોપટજી બનાવવા હોયતો એક ટીપરી આટાના પોપટજી પાછલ શા શર ખાંડના શીરો કરવો. પોપટજી બનાવવાનો શામન—ઘઉંનો રવો તથા મેડો શરખે ભાગે લેવો, યાને ગા ટીપરી ઘઉંનો રવો તો અરધી ટીપરી ઘઉંનો મેડો લેવો. મરધીના તાજા ઘંડા ૩), શેજી ધીધ નવટાંક, બેંસ અથવા ગાયનું દુધ શા પાશર અહરાઉ શેજી તાડી ગા આટલી (માદ રાખવું) કે જેમ તાડી શરી

હૈથે વેમ આટો ચરીને શારે થથે) બદામની ખીજની શલેશ ૪) પદશા ભર (જોઈએ તો બદામને છુંડી નાખવી) અરધું ખમનેલું જાયફલ, થોરા ખોખરા કાચલા એલચીદાણા. એને બનાવવાની રીત—એ બધા શામનને એક વાસણમાં નાખી મેલવી દઈ તાડી અને દુધથી એકરશ કરી ધારે જેવો થાય કે ઢાંકીને એક હલાએદી જગાપર ચરવાને વાસતે મુકી રાખો. આટો ચહરે કે ખુબ ઘુંટી નાખીને એવો કરવો કે જો તેમાં કરછીને ઉભી થોરી હોય અને પાછી એમની એમ શીધી કાઢાડીએ તો આટો શરશરાત નીચે ઉતરી પડે. પછે ૩-૪ ફુલીઆનો પેનો ચુહુલાપર મુકી માતર તે ફુલીઆમાં ધીધ પુરી કરાવવું. અને તે ફુલીઆમાં એ આટો કરછીથી ભરવો પછે નવી બુતારાની શલીથી તેને ફુલીઆમાંજ ફેરવી નાખી લાલ થાએ કે શલી ખોશીને બાહાર કાઢાડી આનીમાં મુકવા. યાદ રાખવું કે ઉપર કહેલો બધો શામન ફક્ત એક ટીપરીના પોપટજી બનાવવા નોછે. પણ જો કોઈને વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે વધતો એાછો શામન લેવો. તે સાથે ફુલીઆમાનું પોપટજી તરતાં ધી થધ રહે તો તેમાં ખીજું ધીધ નાખતાં જવું અને તરતાં જવું.

૫૫૧—નાનખતાઈ બનાવવાની રીત—એનો શામન—ધર્જનો મેડો ૦ા શર, ધર્જનો રવો ૦ા શર, શાજું ધીધ ૦ાા શર, ખાંડ ૦ાા શર, થોરી બદામની છેલેલી ખીજ, એલચીદાણા ૦ા તોલો અરધું ખમનેલું જાયફલ. (યાદ રાખવું કે કેટલાંક લોકો રવો ૨) ભાગ અને મેડો ૧) ભાગ લઈને પણ બનાવેછે. તેમજ નરદમ જણા રવાની પણ બનેછે. એને બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે અરધો ભાગ ધર્જનો રવો અને અરધો ભાગ મેડો લઈ એક કઠ-રૈકમાં ભેલી નાખવો. પછે તેમાં પદશાભાર ધીધ નાખી શારીપેડે આટાને ખરમોટીને એકરશ કરવો. પછે ચાર પાંચ મીનીટ થોખી પેલા ધીધમાંથી થોડું થોડું ધીધ નાખી મસલતાં જવું. એ પરમાણે ઉપલું બધું ધીધ પમાવીઆ પછે તેમાં થોરી થોરી ખાંડ નાખતાં જવું ને ફરીથી સારી પેઠે મસલતાં જવું, તથા તેમાં એલચીદાણા અને જાયફલ પણ સાથે નાખવું. પછે તેનો એક ગોરો કરવો. એ આટો મસલવામાં પાણી ખીલકુલ લેવું નહીં, પણ ધીધમાંજ મસ-લીને આટો બાંધવો. પછે એ મસલેલા આટાના ગોરામાંથી જેટલી મોહિતી અથવા નાહાની નાનખતાઈ બનાવવી હોય તેટલો તેમાંથી એક ગોરો લઈ, તેને હાથે દાખી શરખો ગોલ કરી હથેલી ઉપર મુકી શેહેજ ગોલ થાપી એક કલઈના ખુમચા અથવા કઠરૈકમાં

શહેજ ધીપ ચોપરી તેમાં મુકવી. તથા છરીથી આરા અવરા કાપ ઉપર મુકવા. અને બદમની ખીજની એ તરફ શલેશ ઉપરથી વલ-ગાવવી. એ પરમાણે થેલા આટાના નેટલા ગોરા યાચ તેટલી નાન-ખટાઈ બનાવી શહેજ દુર દુર મુકવી. જો છેક પાથે પાથે મુકશે તો ખીલતી વખતે એક એકને વલગી જશે. પછે તેની ઉપર એસતો ખીજો ખુમચો અખર ઢાંકવો. ખુમચો અથવા ઢાંકણ અલગું રહેવું નહીં જોઈએ. પછે સલગેલો ગરમ ચુહુલો હોય તેમાં ફકત ગરમ રાખ અને ભિહભટ રહેવા દધને આતશ સગલો ખાલી કરી ખતા-ઈનો ઢાંકેલો ખુમચો તે ચુહુલાપર મુકવો, અને જો ખુમચો ઉપર ઢાંકેલાછે તેનીપર પેહેલાં ગરમ રાખ ખીછાવી ઉપરથી આતશના ધંગાર પાથરી મુકવા. મતલબ એકે નીચેથી નહીં પણ ઉપરથી તાપ આપવો. આશરે ક્લાક દોહોર બેની અંદર નાનખટાઈ બુન્નધને તઈયાર થશે. પણ તેટલા વખતમાં આગલ રહી તપાસતાં રહેવું કે બલે નહીં તથા ઉપરથી ધંગાર બુન્નધ બધને કાચીખી નહીં રહે. જ્યારે નાનખટાઈ તઈઆર થશે તાહારે તેની શોહોરમ ખાહાર નીકરશે; તે વખતે ઉપરના ધંગાર થંડા પરવા આઆં હોય તો શાર, નહીતો કે કપગથી સંભાલીને તે ઉપરનો ખુમચો ધંગાર સાથે શહેજ ઉચકી અંદર જોવું કે ખટાઈ તઈયાર થએલી છે. જો તઈ-યાર (ખાલ) થઈ હોય અને ઉપરના ધંગાર ધગધગતા હોય તો ચમચે કરી અથવા ચીપીઆથી બધા ધંગાર ઉચકી લેવા અને ગરમ ભેભતને રહેવા દેવી. થંડું પડે ને એથે ઉતારવું. ગરમ હોય તેટલાં ખુમચો ઉગારવો નહીં. પછે સંભાલીને ઉપરની રાખ કાઢાડી નાખવી, પછે ખુમચો ઉગારી બધા નાનખટાઈને તેમાંથી સંભાલીને કાઢાડી જુદા વાસણનાં મુકવી એટલે નાનખટાઈ થઈ. ખીજું—જો તંદુલ અથવા ભઠીમાં નાનખટાઈ બુન્નવી હોય તો પરથમ તંદુલ તપાવી તેની અંદર ઉતરી શકે એવો એકજ ખુમચો ખટાઈથી ગોઠવી તેમાં મુકવો, અને તંદુલનું ઉપરનું ઢાંકણું ઢાંકી તેની ઉપર જરૂર જોગો કોલશાના ધંગાર પાથરવા. જો ભઠીમાં બુન્નવી હોય તો તેના મોહોડાની અંદર દાખલ થાય તેવું વાસણ જોઈએ, અને ઘણું કરીને ભઠીમાં મુકવાને વાસતે તેવા પતરાં તઈયાર આવેચ તેમાં ધીધ લગાડી નાનખટાઈ ગોઠવીને મુકવી. પછે તઈઆર થાય ને કાઢાડી.

પપર-પડ—તલ ગોલની તથા ખમણની ચપટી—એક ટીપરી ધુર્જના ચારેલા આટાને પાણીથી મસલી કઠણ બાંધવો. પછે તેના

...ના ગોરા કરવા. પછે એ ગોરાને પાપરીના જેવા વણવા પછે તેની ઉપર અરાઅર વચમાં જરા ચમતી તલ તથા ગોર અથવા ખાંડ મુકી તેનો એક છેરો ઉપર વાલીને ઢાંકી દેવો. પછે તેની કોરને આંગલીથી દાખીને વલગાવરી. પછે પીતલની કાપનીથી તેની કોર જરા કાપીને સરખી ગોલ કરી કહરાઈમાં ધીધમાં તલી કાઢાડવી. પણ જે એમાં તલ ગોર મુકવાને બદલે થોડું કાપરાનું તરેલું ખમણુ મુકીને બનાવશે તો ખમણુની ચપતી થશે. (જીઓ કાપરાનું તરેલું ખમણુ નાં ૫૪૫)

૫૫૪—ફરમાશુ માનની યોરી બનાવવાની રીત—એને સામન—ધર્જિના શફેદ રવો ૨) ટીપરી. ખીણા ચોખ્ખાનો દરેલો આટો ૮) ટીપરી, મીઠાઈનું ધી ૪ શેર, વુવરની દાલ ૩ શેર ગોલ અથવા ખાંડ ૩ શેર, બદામની ખીજ ૧ શેર, પસતાનું મગજ ૧ શેર, એલચીદાણા ૧૧ તોલો, ખમનેલુ જ્યફલ ૧), યોરી છુંડેલી શાકર, થોરો ગોલાખ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં દાલને એક મેહોતી તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી હાતે કરી ચોલીને ઘોવી કે તે દાલને લગાડેલા એરંડીઆ તેલનો ખોરાથ નીકલી જાય પછે તે તપીલીને જરા વાંકી રાખી તેની કોર આગલ જરા આરો હાત રાખીને તેમાનું પાણી કાઢાડી નાખવું. પછે ખીજું પાણી તેમાં રેડી ફરીથી ઉપર પરમાણે ઘોઈ કાઢાડવી. પછે તપીલીને રાખનો કતેરો કરી, કતેરો કરવાની સહમજાણુ એછે કે તપીલીની બાહારની ફરતી બાજુપર પાણી લગાડી ઉપર રાખ ચોપડવી. પછે તેમાં પાણી રેડી દાલને ચુહુલાપર મુકવી. એ દાલ ચરે તેટલા વખતમાં બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતા કાઢાડી નાખી છરીથી કરી જીણી જીણી શલેશો કરી જીંદી રાખવી. જ્યારે દાલ ચરીને સીંજ રહે અને તેમાં પાણીનો શેખર કંઈ નહી જણાય કે ગુંડી નાખી તેમાં ગોલ અથવા ખાંડ નાખી ચુહુલાપરને ચુહુલાપરજ ખુબ ધુંટીને એકરશ કરવી. દાલને કરછીથી ધુંટતી વખતે ચુહુલામાં બલતુ કરવું નહીં. પણ ધંગારપર રાખવી. એમ ધુંટતાં ધુંટતાં દાલ તથા ગોરાનું પાણી શુકાઈને કોરડી જેવી થાય કે તેમાં એલચીદાણા, જ્યફલ, પસતા, બદામ, શાકર નાખી મેલરી દેઈને તપીલીને ઉતારી પારી થંડી પડવા દેવી. પછે તેમાં ગોલાખ નાખી રેડવી દેવો. તારબાદ ઉપર કહેલા ધીને એક ફરજોઈકમાં નાખી હાતે કરી પસતાને મલમ જેવું ગરમ લાય કે બીજું ચોખ્ખાનો ચોખ્ખાનોથી યોરી થોરો આટો ને ધીના તારબાદે જગુ અને જુવર અગરની મગલીને તેનું માન બનાવવું

જેમ અને તેમ નરદમ ધીથીજ ખુબ મથીને માવા જેવું માન કરવું. એ માન કરવામાં ઉપલું બધું ધી પચાવી દેવું. જરાપણ પાણી તેમાં નામવું નહીં. પછે તેનો એક ગોરો બનાવી થંડા પાણીમાં મુકવો. હવે પેલા ઉપર બાકીનો જે ધજનો રવો છે તેને પણ કઠ-રોકમાં નાખી થોડું થોડું પાણી રેડીને જેમ રેટલીના આટા મથલીએય તેવી રીતનો આટા બાંધવો. પણ એ આટા ધણો નરમ નહીં કરવો. આટાને શારીપેડે ચુંડી ચુંડીને મથાવો. પછે એક ખુમચાને અથવા કઠરોડને અખર વાલી તેનીપર એ પાણીથી બાંધેલા. આટાને મુકી તેનો પોહોરો રેટલો બનાવો. પછે તેની ઉપર પેલું ધીમાં મથેલા માનનો અરધો ભાગ બધે સરખો લગાડી પાથરવું. પછે તેના છેરા વાલી પાશુ હાતે કરો પોહોરું કરી બાકીનું માન લગાડી તેના છેરા વાલી ગોલ વીટ કરવી અને જેટલી મોહોતી અથવા નાહાની પોરી બનાવવી હોય તેટલા તેના ભાગ કરવા. પછે તે એકેક ભાગને હાતમાં ફરવ ફરવ કરી લાવરા જેવા કરીને તેને કોડીઆના જેવું બનાવવું. અને તેમાં પેલી ચોરી દાલ ભરી, તે દાલ દેખાએ નહીં તેમ ખીરીને ખુમચાપર શાતો ભભગવી જમી પોરી વણી કાઢાડવી પછે ચુહલામાં કોલથા શારીપેડે મુકી તેને પંખાથી વીજણીને ધંગાર પારવો. કોલથાના ધંગાર પારવાનું કારણ એકે જો ચુહલામાં લાકડાં મુકશે તો પોરીને ખુંજતી વખતે ઉપર કારા દાજીઆં પરશે. જ્યારે એ પરમાણે ધંગાર તથા આર થાય કે રેટલી કરવાની શેહોજી લોહોરી મુકી તે તપાવવી. પછે એકેક પોરીને તેની ઉપર ખુંજ કાઢાડી ખુમચામાં મુકવી. જો ચોરી પોરી બનાવવી હોય તો ઉપર પરમાણે ચોરો શામન લેવો.

૫૫૫—માવાની માનની ચોરી—ઉપર જે દાલની માનની પોરી બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૫૪) રીતછે તેજ પરમાણે બધો શામન લઇને તેવીજ રીતે એ પોરી પણ બનાવી કાઢાડવી. પણ એમા ફરક એટલોજ કે ઉપર જે દાલ તથા ખાંડ અથવા ગોલ લેવા કહેલો છે તે નહીં લેવું. અને તેને બદલે દુધનો બનાવેલા કઠણ મીઠા માવામાં છુટલી બદામ નાખી મેજવીને તેમાભરી પોરી વણી કાઢાડીને ઉપર પરમાણે લોહોરીપર ખુંજ કાઢાડશે તો માવાની પોરી થશે.

૫૫૬—દાલની સાદી ચોરી બનાવવાની રીત—એનો સામન ધજનો રવો ૧) ટીપરી, ધજનો મેડો ૧) ટીપરી, તુવરની દાલ ૧) ટીપરી, શોન્ત ગોલ ૧૧ શેર, બોખરા કાચેલા એલચી દાણા ૧) પદ્મશ ભાર. એને બનાવવાની રીત—તુવરની દાલને એક તપીલીમાં

નાખી પાણી રેડી શારીરો હાતે કરી ચોલીને ધોવી કે તે દાબને લગાડેલા એરંડીઆ તેલના ઓગાથ નીકલી જાય. પછે તપીલીને જરા વાંકી ધરી તેની કોર આગલ આરો હાત રાખીને તેમાંનું પાણી કાઢાડી નાખવું. પછે ફરીથી ખીચું પાણી તેમાં રેડી એજ પરમાણે ચોલીને તે પાણી પણ કાઢાડી નાખવું. પછે તેને રાખના કતેરો કરવો, કતેરો કરવાની શુદ્ધમજાણ એછે કે તપીલીની બાહારની ફરવી બાજુપર પાણી લગાડી ઉપર રાખ ચોપરવી. પછે તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ચુડુલાપર મુકી દાબને સીંજવવી. જ્યારે દાબ સીંજીને તેમાં કદપણ પાણીનો શેજર નહી રહે કે તેમાં ગોલ નાખી ચુડુલાપરની ચુડુલાપરજ ધુટીને એકથ કરવી. તલીએ બલતું કરવું નહીં પણ ઈગારપર રાખવી. પછે એલચીદાણા નાખી ઉતારવી. ઉતારવી વખતે તપાસ રાખવી કે દાબ ઘણી નરમ થએલી નહી હોય, ને નરમ થઈ હોય તો તેને ધુટ ધુટ કરીઆજ કરવી. તારબાદ ઉપર ફેલા આઘાને જેમ રેટલીનો આટો કરીએય તેવી રીતે તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખી ધુટીને ગોરો કરવો. આટો ઘણો કઠણ કરવો નહીં, પણ વણી શકાએ એવો કરવો. યાદ રાખવું કે કેટલાક લોકો નરદમ ધર્જોનો રવો લઇને પાણીથી બાધેછે, પણ નરદમ ધર્જોના રવાની બનાવેલી પોરી આમડા જેવી થશે, તેથી એમાં શરમે ભાગે મેડો મેજવીઆથી પોરી સારી થાયછે. પછે પેલા આઘામાંથી થોરો લઇ તેનું કુકું કરી તેમાં થોરી દાબ ભરી તે દેખાય નહીં તેમ વાલીને ખુમચા ઉપર પોરી વણી કાઢાડવી. વણતી વખતે ખુમચાપર જરા શાતો ભભરાવવો કે પોરી ખુમચાને વલગે નહીં. પછે લોહોરીપર તલી કાઢાડવી.

૫૫૭—સાંધના લોહોરીપરના બનાવવાની રીત—એનો સામન સફેદ ખાંડ ગાા શેર, ધી નવટાંક, મોહોતું નારીએલ ૧), બીજા ચોખ્ખાનો દરેલો આટો ૨) ટીપરી, શોહોજ અહરાઉ તાડી ૦૧ બાટલી એને બનાવવાની રીત—પેહલાં નાલીએરને છરીએ કરી ઉપરથી ચોખ્ખીને સાફ કરવું કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને વચમાંથી બરાબર બાંજીને તેને ખમણી ઉપર ખમણવું, ખમણતાં ખમણતાં તેનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહીં. પછે તેને હાતમાં ચોલીને દુધ કાઢાડી તેના છુંછાને નાખી દેવો. યાદ રાખવું કે નાલીએરનું દુધ પાણી જેવું નહીં કરવું. પછે એક તપીલીને ચુડુલાપર મુકી તેમાં ધી તથા હપલા આઘામાંથી અરધી ટીપરી આટો નાખવો, તથા પેલા નાલી-

એરના દુધમાંથી અરધો ભાગ દુધ તેમાં રેડવું. પછે કરછીથી કરી એ ધીરાને ચુહલાપરજી ધુટ ધુટ કરી ચેરવ ચેરવ કરીને કઠણ થાય કે ઉતારીને ખુમચામાં નાખવો. પછે તેમાં બાફી રહેલો ૧૥ ટીપરી આટો નાખી શારી પેઠે મશલી નાખીને ખીજી તપીલીમાં નાખવું પછે તેમાં ઉપલી તાડી તથા પેલા નાલીએરનું બાફીનું દુધ રેડી કુંટીને એકરશ કરીને તે આટાને એવો કરવો કે જો તેમાં એક કરછી ઉભી બેરી હોય અને તેને પાછી એમની એમ સીધી ઉચકી હોય તો તેની પરથી આટો શરશરાત નીચે ઉતરી પરે એવો જગા ધટ થાય કે એક હલાએદી જગાપર તપીલીને મુકી રાખવી. પણ ઉગારી નહીં મુકવી. જ્યારે ખમીર ચહરીને આટો તઈયાર થાય કે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવી દેવો. તારબાદ ચુહલાપર એક લોહિદી મુકી બરતું કરવું. લોહિદી ખુમ તપે કે તેમાં શોહોજીયો થોડ પાણી રેડવું. તથા એક ખુમચામાં થંડુ પાણી રેડી સાંધના બનાવતી વખતે તે પાથે તઈઆર કરી રાખવો. પછે ચારકાં અથવા રકાખીમાં જગા ઘીઈ લગાડી પેલા ચરેલા આટામાંથી બે કરછી આટો તેમાં રેડીને લોહિદીપર મુકી તેની ઉપર કલઈનું એક વાતું અથવા તપીલી ઢાંકવી. એવી રીતે ઢાંકવી કે તેમાંની વગલ બહાર નહીં જાય. શારી કાની ચરે અને જરાવાર રહીને તપીલી અથવા વાતુ ઉગારીને સાંધનાને જોવા. જ્યારે ખીલીને ભાખગ જોવા થાય કે તે ચારકી કાહાડી પેલા તઈયાર કરી રાખેલા પાણીમાં તરતી મુકી દેવી. જ્યારે થંડુ પડે કે બાંજુની બારીક ચીપ તેમાં ફેરવીને સાંધનું કાહાડી ખુમચામાં શફેદ કપડે પાથરી તેમાં મુકવા. એમ કરતાં જો લોહિદીપરનું પાણી બલી જાય તો ખીજી પાણી તેમાં રેડતાં જવું. એ પરમાણે અવાર નવાર ઠારકીમાં બનાવી કાહાડવા.

૫૫૮—કોપરંપાખ બનાવવાની રીત—સારાં પાકત જીણું નાલીએર જોઈએ એટલાં લેવાં. અને તે નાલીએરની ઉપગની એટલી કાહાડી નાખી તેને છરીથી કરી બોખરીને સાફ કરવા કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને વચમાંથી સરખાં ભાંજવા. પછે તેને જીણું જેવું ખમણવું. ખમણતાં ખમણતા તેનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહી. એ પરમાણે જેટલાં નાલીએર હોય તેનું સફેદ ખમણ કાહાડવું. પછે પેહેલાં ખાંડનો માશ બનાવો. પણ એ માશ બનાવતી વખતે ખાંડમાં જરાપણ પાણી રેડવું નહીં. ને જો રેડવું ઘટે તો માતર નાહાલું અરધ કુલીજ પાણી રેડવું, બાફી પાણી નામવાની કંઈ ગરજ નથી. જ્યારે

આશયાય કે પેલું કોપરાનું ખમણુ તેમાં નાખી તરીએ ઉપર કરતાં રેહેવું. જ્યારે પાકત આશ થાય અને આશ સાથે ખમણુ મલી જઈને એકરશ થાય કે એ ખમણુ ચાલીમાં નાખી શગપું કરી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ તથા, જોખરા કીધેના એકચીદાણા ભજરવી કરવા દેવું. યાદ રાખવું કે એક નાલીએરે ૦૧૧ શેર ખાંડ લેવી. એ પરમાણે જોડલાં નાલીએર લેવા તે પરમાણે ખાંડ લઈને બનાવે.

પપટ—મીઠા ચાપટ બનાવવાની રીત—એનો શામન—ધગોનો મોટો ૦૧૧ શેર, ધગોનો રવો ૧) મુથી, છરેલા બીણા ચોખાનો દરેલા આટો ૦૧૧ ટીપરી, મરઘીના ઇંડાં-૫). ખાંડ ૧૧૧ પાશર, ધી એ પદશભાર, નાલીએર ૧), જોખરા કીધેના જરા એકચીદાણા, ખમ-નેલું જરા જલકલ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં ઇંડાને એક કાંશીઆમાં ફેરી જોવા કે કોહિલા. નહી હોય. પછે નાલીએરને છરીથી ચોખીને શાક કરવું કે, ખમણુતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણુમાં પરે નહીં. પછે તેને ભાંજીને ખમણુવું. ખમણુતાં ખમણુતાં તેનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણુવું નહીં. પછે તેનું દુધ કાઢાડવું. પછે ઇંડા તથા ઉપલા બધા શામનને એક વાસણમાં નાખી શારીપેડે મેલવી દેવા. પછે તેમાં નાલીએરનું દુધ રેડી મેલવીને એવો કરવો કે જો તેમા કચ્છને ઉભી બોરી હોય અને પાછી તેને એમની એમ સીધી કાઢારીએ તો તે કચ્છી ઉપરનો આટો સરસરાટ નીચે પાછો હતરી પડે એવો જગ ધારો કરી ૧૫-૨૦ મીનીટ રેહવા દેવો. એ આટો ધારો થાય તેટલુંજ નાલીએરનું દુધ કાઢાડવું. જોઈએ તો દુધમાં થોડું પાણી રેડવું. પછે ચુકુલામાં બજ-તાંની ધીમી ગ્માંચ કરી ઉપર લોહરી મુકવી. જ્યારે લોહરી ઉતી થાય કે તેને કપરથી નુછી નાખીને સાક કરવી. પછે એક લાંબી દીવાસલી લઈ તેના છેરા આગલનો ગંધકનો ભાગ જરા ભાંજી નાખી તે છેરે શોળ કપગની એક ચીપ વીતલી કાંશીઆમા થોડું તાવેલું ધી નાખી એ ધીમાં પેલી દીવાસલી પરનું વીટલેલુ કપર બોરી, એ દીવાસલીએ કરી લોહરીપગ કરવું ધી લગાડવું. પછે પેલા આટામાંથી કચ્છી અથવા કુલીજ ભરી તેની ઉપર કરવું રેડી તવાથાએ કરી રોટલીના જેવું પોહોડું કરવું. જ્યારે તરીએનું પર થાય કે ફરતી નાખવું લાલ થાએ કે કાહાડીને આનીમાં કપર પાથરી તેમાં મુકવા. એ પરમાણે તે આટો હોય તાંહાંમુધી બનાવીઆ કરવા. જો એ આટો ખાંડતી વખતે તેમાં થોરી બદામને છુંડીને નાખશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૫૬૦—ભીણા ચોખાની ખીચીના ખજૂર ખમણના લાવરા બનાવવાની રીત—૧) શેર શારે શાન્તો પોચો ખજૂર લઈ તેને બાંજી તેમાંથી તેના ઠરીઆ કાઢી નાખવા. પછે એક શાજી ખાંતીમાં ખજૂરને છુંડી નરમ માવા જેવો કરવો. તારબાદ એક મોહિતા જીણા નરીએલને ઉપરથી છરીએ કરી ઓખવાને શાક કરવું કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને સરખું વચમાંથી બાંજવું. પછે તેને ખમણવું. ખમણતાં ખમણતા તે નરીએલને રાતો ભાગ જાણાય કે ખમણવું નહીં. પછે તે ખમણને એક ખુમચામાં નાખી તેમાં પેલો છુંડેલો ખજૂર નાખી હાતે કરી મથલીને શારીપેઠે મેલવી દેવા, મેલવતી વખતે તેમાં એક પદ-શા બાર ચોખરા ક્રીધિલા એલચીદાણા નાખવા. તારબાદ એક તપી-લીમાં ૦૦ શેર પાણીનું ચુકુલાપર આંધન મુકી તેમાં ૨) પદશા બાર ધીઈ નાખવું. જ્યારે તે આંધનમાં અબજોશ આવે કે ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૧) ટીપરી તેમાં નાખી શારીપેઠે મેલવ મેલવ કરીને શીજવવો. શીજેને ઉતારી પારી ખુમચામાં નાખી તેને હાતે કરી ખુબ ધુંટીને તેના જેવા નાહલા મોહિતા લાવરા બનાવવા હોય તેવા સરખા વાટા કરવા. એટલે ભીણા ચોખાના આટાની ખીચી થઈ. પછે તે એકેક વાટો અથવા ભાગ લઈ હાતમાં ફેરવ ફેરવ કરી ગોલ કવાબના જેવા કરી તેનું કુણું બનાવી તેમાં પેલું ખજૂર ખમણુ થોડું થોડું ભરી તેના લાવરા બનાવી ખુમચામાં મુકવા. પછે ખીજી મોહિતા તપીલીમાં પાણી રૂઝી ચુકુલાપર તેનું આંધન ઢાંકીને મુકવું. જ્યારે પાણી ખખરે કે તેની ઉપર પોહીયું અથવા નહીં હોય તો ચાંની મુકી તેમાં બધા લાવરા ગોઠવવા પછે એક મલમલના કપરાના ગારીઆને પાણીમાં ભીંજવી નીચવીને તે લાવરાની ઉપર ઢાંકીને પછે ઉપર ચપટ ઢાલી ઢાંકવી. લાવરાની ઉપર પેહેલાં ભીણું કપડું ઢાંકવાનું કારણ એકે લાવરા ફાટી નહી જાય. તપાશ રાખવી કે જો તે તપીલીમાંના પાણીથી ચાંની અથવા પોહીઆનું તલીયું ભીંજતુ હોય તો તેમાંનું પાણી થોડું ઓશારી કાઢાડવું. એ લાવરા વરાલમાં ને વરાલમાં ચરીને કઠણ થાય કે પોહીઆં અથવા ચાંનીને નીચે ઉતારી થંડા પડવા દેવા. જરા ટાહાહા પડવા આવે કે ખુમચા અથવા શાજી તોપલીમાં મુકવા. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે આટો નરીએલ અને ખજૂર વધારે લેવો.

૫૬૧—ભીણા ચોખાની ખીચીના મુરખાના લાવરા—એ લાવરા જેમઉપર ખજૂર ખમણના લાવરા (જુઓ નાં.૫૬૦) બનાવવાની રીતછે

તેજ પરમાણે બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજૂર ખમણુ ભરવાને બદલે કોહિરાના ખમણુનો શુકો નેવો ચુરનો ભરી ઉપલી રીતે બનાવી કાઢાડવા.

૫૬૨—ભીણા ચોખ્ખાની ખીચીના કેરાના લાવરા—એ લાવરા જેમ ઉપર ખજૂર ખમણુના લાવરા (જુઓ નાં ૫૬૦) બનાવવાની રીતછે તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવા પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજૂર ખમણુ ભરવાને બદલે શારાં પાકાં વશધગરાં પીરી છાલના કેરાને પાણીમાં નરમ બાંધી કાઢાડી થંડા પડે ને છોલી નાખી કરછીથી કેરાને છુંડાને નરમ માવા નેવા કગવા. પછે તેમાં થોરી ખાંડ તથા એલચીદાણા નાખી મેળવીને એ છુંડેડું કેરં થોરં થોરં ભરી લાવરા વાલીને ઉપલી રીતે બનાવી કાઢાડવા. એટલે કેરાના લાવરા થશે.

૫૬૩ દુધમાં ચેરવેલો રવો બનાવવાની રીત—એનો સામન શકેદ મળેનો રવો ૧) ટીપરી, શોખું ધીધ આશરે ૦૮ શેર, શકેદ શોજ ખાંડ ૦૮૮ શેર, ગાય અથવા ભેંસનું તાજું દુધ ૧૧ શેર, જાખરા કાંધેલા થોરા એલચીદાણા, અને અરધું ગલાસ શોજે ગોલાખ. એને બનાવવાની રીત—જેમ આગલ મીઠાઈના શીરો બનાવવાની (જુઓ મીઠાઈના શીરો નાં ૪૬૧) રીતછે તેજ પરમાણે રવાને ધીધમાં લાલ કરવો. પણ શીરો બનાવવાને તેમાં ખાંડ ડોહિલેલું પાણી તથા ખીજું ગરમ પાણી રેડવા કહેલુંછે તેમ આએ રવો બનાવવાને પાણી નહીં લેવું અને દુધમાને દુધમાંજ રવાનેશારી પેઠે પકવીને તે રવાની કણી ખીલે કે એલચીદાણા, ગોલાખ નાખીને મેળવીને રકાખીમાં કાઢાડી થંડો પડે ને તેબલપર મોકલવી. થાદ રાખવું કે રવામાં દુધ રેડવા પછે ચુહલા આગલથી કેથે જવું નહીં અને તે રવો તલીએ લાગી નહીં જાય તેટલા વાસતે તેને તરીએ ઉપર કરતાં રેહવું, તે સાથ ચુહલામાં મોહિટું બલતું કરવું નહીં. તથા રવાને ધીમાં છેક બહો લાલ કરવો નહીં, પણ સફેદીપર રાખવો. ખાંડને દુધ સાથે ડોહિલીને નાખવી.

૫૬૪—ભીણા ચોખ્ખાની ખીચીના બદામ ફરાખના ખમણુ ના લાવરા—એ લાવરા જેમ ઉપર ખજૂર ખમણુના લાવરા બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૬૦) રીતછે તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવા પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજૂર ખમણુ ભરવાને બદલે આ નીચે પરમાણે નાલીએરનું ખમણુ બનાવવું. એક જુણા પાકત નાલીએરને છરીથી ઓખવીને શાફ કરવું કે ખમણુતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો પડે નહી. પછે તેને ભાંજ ખમણીને તેનું સફેદ જીલ્લું

અમાણ કાઢારવું. પછે એક તપીલીને ચુહલાપર મુકી તેમાં એ અમાણ જરા ધી અને ૦૧૧ શેર શરૂદ ખાંડ તથા અરધું કુલીજ પાણી રેડી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ધીમી આંચપર રાખીને ચીકી જેવું અમાણ કરવું. જો ખાંડને બદલે એમાં ગોર તાપશો તો રાત્રું અમાણ થશે. પછે એ અમાણને જુદું રાખવું. પછે ૧૧ નવટાંક બદામની છોલેલી ખીજની શલેશ કરી ધીધમાં તલી કાઢાડવી. પછે નવટાંક દરાખને તલી કાઢાડી પેલા અમાણમાં ભેલી દધ ૦૧ તેલો એલચીદાણા અને ચોદ્ર અમનેલું જયફલ નાખી શારીપેડે બધાને મેલવી દેવો. પછે એ અમાણને લાવરામાં ભરીને ઉપર પરમાણે બનાવશો તો બદામ દરાખના અમાણના લાવરા થશે.

૫૬૫—ભીણા ચોખ્ખાની ખીચીના જેલીના લાવરા—જેમ ઉપર અજુર અમાણના લાવરા બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૬૦) રીતછે તેજ પરમાણે એ લાવરા પણ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં અજુર અમાણ ભરવાને બદલે કોઇખી જાતની જેલી ભરી ઉપલી રીતે બનાવવા. એટલે જે જાતની જેલી ભરી હોય તે જાતની જેલીના નામથી એ લાવરા કેહેવાશે.

૫૬૬—દમોરી સવાડદાર બનાવવાની રીત—એનો સામન ધજનો રવો ૦૧ ટીપરી, ધજનો મેડો ૦૧ ટીપરી, ખાંડ ૧૧ પાથેર એલચીદાણા ૫) વાલ, અરધું અમનેલું જયફલ, ધી ૪-૫ પદાર્થો ભાર. એને બનાવવાની રીત—એક ખુમચામાં ઉપલા બધા શામનને એક ખીજમાં ભેલી નાખીને એકગથ કરવું કે તેમાં નાખેલું ધીધ જણાયે નહીં. પછે થંડા પાણીથી ભરેલો એક કાંસીઓ આગલ રાખી તેમાં ચોદ્ર ચોદ્ર પાણી રેડી હાતે કરી મસલીને તેને એક ગોરો કરવો. આટો ધણો નરમ નહીં કરવો. પછે તેમાંથી એક કવાબના જેટલો આટાનો ગોરો કરી એક ખુમચો અથવા થારીને અબર વારી તેની ઉપર એ ગોરાને હાતે કરી ગાંઠીઆના જેવો જરો વણવો. પછે તેની નાહાની નાહાની વજણની ગોરીઓ કરી મુપરામાં આટો ભભરાવી તેમાં છુટી છુટી નાખીને ચોરોવાર વખાતી રાખવી. દમોરી બનાવતી વખતે હાતને આટો વલગે નહીં તેથી જરા સાતો લગાડવો. એ પરમાણે બધા આઠાને ગોલ દમોરીઓ બનાવવી. પછે કકરતાં ખુરતાં ધીમાં ચોરો ચોરી નાખી તલીને આનીમા નાખવી. જો ખાંડને બદલે ગોલ નાખશોતો રાતી દમોરી થાશે.

૫૬૭-સારીઆ લગનના બનાવવાની રીત-સારીઆ ધાણું કરીને લગનના દાહડા પર બનાવવામાં આવેછે અને તે છરેલા ભીણા એ ખાના આટાના બનાવેછે. તેથીજે સારીઆ બનાવવાના હોયતો એક ટીપરી તેણે આટાલઈ તે જરા ધારે થાય એટલું તેમાં પાણી રેડી થીરાની કાની ઘુટ ઘુટ કરી થોડો વખત રહેવા દેવો. યાદ રાખવુંકે જ્યારેજી સારીઆ બનાવે ત્યારે તડકાના દાહડા પર બનાવવા અને જે જગા પર તડકું ધણું પરતું હોય તાંહાં બાંક અથવા કોચ મુકી તેના ઉપર સફેદ ઘાતું કપડ પાથરી રાખવું. તથા એક તપીલામાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલા ઉપર તેનું આધન મુકવું. તલીયે માલતું બલતું કરી જેમ અને તેમ ખુબ કરતું કરવું. કારણ કે તેની વરાલ ઉપર શારીઆ બનાવેલી થારી મુકવામાં આવેછે. એ પરમાણે બંધ તઈઆર કરવું. પછે એક કઠરોડમાં થંડું પાણી રેડી પાણે ચુલના આગલ લઈ બેસવું. પછે થારીના પર ઉપર પેલા આટામાંથી જર નાખી પઈદાની કાની તે થારીને ગોલ ફેરવીઆ કરવી કે જેથી પાપટ જેવો સારીઆ થશે એટલે તરતજ તપીલા પરનું ઢાંકનું કાઢી નાખી એ સારીઆની થારી એવી રીતે મુકવીકે તે તપીલામાંના પાણીની વરાલ સારીઆના પરને બરાબર લાગે, કારણ કે પાણી માની વરાલથી કરી સારીઆ થારી ઉપર થરી જશે. જેઆરે સારીઆ થારીપર બરાબર થરે એટલે તે થારીને પેલા થંડા પાણીમાં મુકી દેવી જેથી તેમાંનું પાણી થારીમાં ભરાઈ જઈને થંડી પરશે. પછે થારીને કઠરોડમાંજ ચતી કરી નાખી પાટરી સલીથી કરી શારીઆને થારી ઉપરથી આશતેથી કાઢાડતાં. જવું અને તે કથરોડમાંનું પાણી હાતે હાતે તેમાં નાખતા જવું. પછે એ કાહાડેલા સારીઆને શુપર પર નાખી પેલા તડકામાં મુકેલા બાંક અથવા કોચની ઉપર શુપર ઉપરથી કાહાડીને નાખવું. પણ ભાંગી નહી જાય તેની સંગાજ રાખવી. શુકાઈને પોતાની મેળે અલગા ખપ્પરાં થાયકે કાહાડીને તોપલીમાં અલગા મુકવાં. પછે જ્યારે જોઈએ ત્યારે કરતાં બુડતાં ધીમાં તલી કાડવા. યાદ રાખવુંકે સારીઆ બનાવતી વખત તપીલામાંનું પાણી જેમ ખલ ખલતું હોય તેમ થાલી પરના સારીઆ જલદી જલદી બંધાઈ જશે. એમ કરતાં જે તપીલામાંનું પાણી બલીને થોડું રહેતો તેમાં ખીજી પાણી રેડવું અને તેટલા વાસતે સારીઆ બનાવવામાં લાકડા ઘણા બલેછે. સારીઆ બનાવવાને વાસતે અવાર નવાર બે થારી રાખવી કે જેથી એક થાલી પરનો સારીઆ બંધાય તેટલા ખીજી થારી પર શારીઆ બનાવો તઈઆર રાખવોકે જેવી પેલાં

પાણીના તપીલાં પરથી ઠારીને ઉચકીકે તરત ખીજી ઉપર મુકી દેવી પણુ જે થારીનીપર સારીઆ બનાવેઆ પછે જે તપીલાપર મુકેલા થારી પરના સારીઆને બંધાતા ચાર હોયતો તેટલા વખત પેલી ખીજી થારી પર બનાવેલા સારીઆની થારીને ઉભી ધરી નહી રાખવી, પણુ હાતમાં આરી ધરી રાખવી કેમકે જે ઉભી થારી ધરી રાખશોતો એક ગમથી સારીઆનો આટો નીચે ઉતરી પરશે. એ પરમાંજે જેઠાએ એટલી ડીપરી આટાના સારીઆ બનવવા.

પદ્દ૮—સવાડદાર તરેલું ધઉનું દુધ અથવા ધઉના દુધની છુંડી નાનખતાઈ બનાવવાની રીત—એનો સામન—સફેદ શાકરીઆ ખાંડ ૧૧ શેર, ધઉનું શોથું દુધ ૧૧ શેર, શોથું માખણનું તાવેલું ધી ૧૧ શેર, યાને જેટલું દુધ લેવો તેટલા શેર ખાંડ તથા ધી લેવું. બદામના ખીજ ૦૧૧ શેર, જેઠાએતો થોરી બદામ લેવો, એલચીદાણુ ૧૧ તોલો, ખમણેલું જરા જયફલ, શોજો ગોલાખ અરધું ગલાસ એને બનાવવાની રીત— ધઉના દુધ તથા ખાંડને એક તપીલીમાં નાખી થોડું પાણી રેડી મેલવીને મલાછીના રગડાની માફક નરમ કરવું. પછે બદામને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના ઉપરના રાતા છલવાં કાઢાડી નાખવા. પછે એ છોલેલી બદામની ખીજમાંથી નવઝાંકને આ સરે જીદી રાખી બાકીની બધી બદામને સોજી ખાનીમાં છુડીને ખારીક કરવી. પછે એક વાસણમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં છુંડેલી બદામ નાખી શારીપેડે ધુંતીને મેલવી નાખી કપરાએ કરી તે બદામ નો બધો કચ ગારી લેવો. છુંછો રહે તે કાઢાડી નાખવો, અને એ બદામના છુંછાનું પાણી પેલા દુધના વાસણમાં રેડી દેવું. પછે એક પોહોરી તપીલીમાં ધીને ખુબ કકરાવી તેમાં પેલું ખાંડ સાથ મેલવેલું દુધ પાણી સુધાં બધું રેડી દેવું. પછે ચમચ તથા તવાથાએ કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રહેવું. ચમચની ઉપર દુધ વલગે તો તવાથાએ કરી છુટું પારતાં જવું. તલીએ શારા ઇંગાર અથવા મધીઅમ ધીમું બજવું કરવું. પણુ દુધને ફેરવ ફેરવ કરવાથી હાથ રાખવો નહીં. જે તરણ વખત ચુહુલાપરથી તપીલીને નીચે ઉતારી જરા રહીને પાછી મુકવી. પછે પેલી બદામની ખીજ જીદી રાખેલીછે તેની શલેશ તથા એલચીદાણુ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં રહેવું. તલીએ દાજે નહીં તેની સંભાલ રાખવી. જ્યારે એ દુધનો કેટલોક ભાગ બંધા-ધને ગાંગરા જેવો થાય તથા કેટલોક ભાગ છુતા રવા જેવો થાય યાને તેમાંનું પાણી તદન શુકબ જઘને કોરડું જેવું ધીપર થાય કે ઉપર જયફલ તથા ગોલાખ છાંટી મેલવીને ઉતારવું. જરા થંડું પડે

ને રકાખીમાં કાઢાડી તેબજપર મોકલવું, એવી રીતનું તરેલું દુધ ખાધામાં નાનપતાઇના જેવો સવાડ આપશે.

૫૬૯—બદામી મેસુર બનાવવાની રીત—એનો સામન—શાકર અથવા ખાંડ ૨) શેર, ચણાની દારનો દરેલો આટો ૦૧૧ રતલ, ધર્જીનો રવો ૦૧ રતલ, માખણનું શાશુ ૧) ૧૧ શેર, ખાખરા કાઢેલા એલચી દાણા ૦૧૧ તોલો, ખમનેલું અરધું જલકલ, બદામની છેલેલી ખીજ ૦૧૧૧ શેર. ખીશમીશ દરાખ નવટાંક, જરા કેશર. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં બદામની ખીજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાઢાડી નાખવા. પછે તેને છુંડીને બારીક કરવી. પછે દરાખને જુદી શેલેજ છુંડવી. પછે ઉપલા ધીમાંથી આશરે ૫) તોલા જેટલું ધી લઈ તેમાં પેલી છુંડેલી બદામને ભુજી કાઢાડવી. ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવી કે તલીએ બલે નહીં. તજાઇને લાલ થાય કે કાઢાડવી. પછે દરાખને તલી કાઢાડવી. તારબાદ ધર્જીનો રવો તથા ચણાના આટાને જરા ધીમાં ખરમોટીને એવો કરવો કે જાણે તેમાં ધી નાખીયું હોયજ નહીં. પછે સુઢુલાપર એક પોલેરી તપીલી મુકી નીચે કોલશાના ઇંગાર રાખી તેમાં બાકીનું બધું ધી નાખી શેલેજ કકરાવવું. પછે તેમાં પેલો આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ ભુંજવો. એ મુજબ આટો ભુંજાઇને તખ્યાર થતાં કદાચ ધી ઘટે તો ખીજું ચોરૂં વધારે નાખવું. જ્યારે તેમાંનું ધી છુટ્ટું પરીને રેલા ઉતરે એવું થાય કે સુઢુલાપરથી ઉતારી પારી તેમાં પેલી છુંડીને તરી રાખેલી બદામ, દરાખ, એલચીદાણા અને જલકલ તથા કેશર વગેરે નાખી બધાને ચમચે કરી શારીપેકે એકરશ કરવું. પછે શાકર અથવા ખાંડ નો આશ કરવો. આશણીમાં ગોલ પાપરીના જેવો આશ આવે કે તપીલું એથે ઉતારી તેમાં ઉપલો આટો બધો મેલવી નાખી કરછીથી ખુબ ધુંટીને એકરશ કરી પાછું સુઢુલાપર મુકી ઇંગારપર રાખી ખુબ ધુંટ ધુંટ કરીને એકરશ કરવું. ધી બધું તરતું રેલા ઉતરે એવું જાણાય કે કલઇનો ખુમચો અથવા કકરોકમાં ગોલપાપરીની માફક ખીજાવી દેવું. અને થરે કે કાપ મુકવા. તદન થંદુ પડવા પછે તેના નાહાના માહતા ચોશલા જુદા પારી એક વાશણમાં નાખવા. યાદ રાખવું કે તેના ચોશલાં નરમ અથવા કડણુ રાખવા તે બનાવવાની મરજી પરછે. તેમજ મીઠા માલો ભાવે તેટલી શાકર લઇને શીરો બનાવવો ઉપલો આટો ધીઇમાં ભુંજતી વખતે ખરતુ નહી કરવાથી ઇંગાર શાયે કામ લીધાથી જરા વખત તો લાગશે, પણ તેથી મેસુર શારે બનશે. એને બદામી મેસુર કરીને કહેછે.

૫૯૦—વરધવરાં લગનના બનાવવાની રીત—એનો સામન સોળશું થી ૧૧૧ નવઠાંક, શકેદ ખાંડ ૦૧૧ શેર, મરધીનું તાજુ ધંડુ ૧), ધજીનો મેડો ૧) ટીપરી, ધજીનો રંગો અરધી ટીપરી, ખોખરા કાંધેલા એલચીદાણા ૦૧ તોલો, જરા ખમનેલું જાયફલ, બદામ તથા પશતાની ચોરી છુંડેલી બીજ અને એ આટો મશલીને બંધાઇ શકાય એટલી ચહડાઉ શરી (આશરે ૦૧ પેંટથી જરા વધારે) તાડી. એને બનાવવાની રીત—એ બધા સામનને એક બીજમાં સારીપેંડે મેલવીને એકરસ કરવો. (પાણી બીલકુલ લેવું નહીં). પછે જેમા રેટલીનો આટો મશલીએય તેમ તાડીથીજ એ આટાને મશલીને એક ગોરો કરવો. જે તાડી ઉપર કરતાં એમાં જરા વધારે ખપે તો વધુ રેડવી. પણ એ આટો છેક ધણો પોચો (નરમ) કરવો નહી, પણ વણી શકાય એવો જરા કડાણ રાખવો. પછે એ આટાના ગોરા ને એક વાસણમાં મુકી ઉપર કપરું ઢાંકી થોડા કલાક રહેવા દેવો જેથી એ આટા ચરીને ખીલશે, કારણ કે જેમ આટાનું ખમીર ચરશે તેમ વરધવરાં શારા ખીલેલા થશે. પછે એ ચરેલા આટાના જેવા નાહાના મોહતા વરધવરાં બનાવવા હોય તે પરમાણે શરખા ભાગ કરવા. પછે એકેક ભાગને ગોળ કરી એક ચાલીને અમર વારી તેની ઉપર જરા થી લગાડી તેના જરા જરા વરધવરાં બનાવી મુપરા અથવા આદરની ઉપર છુટાં છુટાં વખાતા નાખવા. વેલણને આટો વણતી વખતે વજગે નહીં તેથી તેને પણ જરા થી લગાડવું. પછે કકરતા છુડતા થીમાં લાલ તલી કાહાડી ચાનીમાં મુકવા. જે ધણા બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે વધારે શામાન લેવો.

૫૯૧—બદામ દરાખનો મદીલો—એનો સામન—શકેદ મેડો ખાંડ ૧) શેર, ધજીનો આટો ૨) ટીપરી, શાજુ થી અછેર ખોખરા કાંધેલા એલચીદાણા ૦૧ તોલો, થોડું ખમનેલું જાયફલ, બદામની બીજ નવઠાંક, ખીશમીશ દરાખ નવઠાંક, ચોરી વલીઆરી અને સોજો ગોલાખ અરધું ગલાસ. એને બનાવવાની રીત—વલી આરીને ચુંડીને સાફ કરવી, તથા બદામને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી જીણી શલેશ કરી થીમાં તલી કાહાડવી પછે દરાખને તલી કાહાડી તેમાં મેલી દેવી, તથા ધજીના આટાની ગરમ ગરમ રેટલી બનાવી તેનો ભુકો કરવો. પણ એવી રીતે હાતના ભગિજા ભુકામાં રેટલીના જીણા જીણા ગાંગરા રહેછે તેથી એ ભુકાને એક શાજુ ખાંતીમાં છુંડી નાખીને પછે તરાખાની ચાંતીમાંથી એક વાસણમાં ચારી કાહાડવો. અને બાકીનો જે જરો ભુકો રહે તેને

પણ પાછો છુંડી નાખવો. એવી રીતનો કાંધેલા બારીક બુકાનો મદીલો શારે થશે. પણ યાદ રાખવું કે રોટલીનો આટો મશજતી વખતે તેમાં નવટાંક ઉપર ધી નાખવાને બુલવું નહીં. કેમકે આટામાં ધી નાખીને બનાવેલી રોટલી શ્મરી થાયછે. ખાંડમાં અરધો શેર પાણી રેડી તેનો આશ કરી બુકો તેમાં નાખી શારીપેઠે એકરશ કરીઆ કરવું. એ વખતે ચુડુલામાં મેહિવું બલવું કરવું નહીં, પણ શારા ધ'ગારપર કામ લેવું. પછે તેમાં ઉપર કહેલો બાકીનો અર્ધો શામન તથા બાકી જે કંઈ ધી, તરતાં રહેજો હાય તે બધું રેડી દધ મેલવીને ધીપર મલીદો થાય અને પોચો નહીં જણાય કે ઉપર ગોલામ છાંટી ને ઉતારવો. પણ જો રોટલીનો બુકો શીરામાં નાખી મેલવીઆ પછે મદીલો છુટો નહીં પડે અને ઘણો નરમ લાંડા જેવો થઈ ગયો હાય તો તેમાં આશરે નવટાંક અથવા તેથી જરા વધારે ધજોનો સુકો આટો નાખી મેલવી દધને ઉતારવો. જો ખાંડને બદલે ગોલ લેશે તો ગોલનો રાતો મદીલો થશે.

૫૭૨-૭૩—હરીસો ગોસતનો મોલો તથા વગર ગોસતનો મીઠા બનાવવાની રીત—હરીસો એ જાતનો બનાવવામાં આવેછે એકતો મીઠો અને બીજો ગોસતનો. તેથી જો ગોસતનો હરીસો બનાવવો હાય તો એનો સામન—ગોસત ૧૧૧ રતલ, ગાય અથવા ભિંસનું દુધ ૨૧૧ શેર, ધર્જો ૨) ડીપરી, જુલું પાકત મોહવું નરીએર ૧), બદામની બીજ નવટાંક, ખીશમીશ દરાખ નવટાંક, બોખરા કાંધેલા એલચીદાણા ૧) પદશિભાર, જરા ખમનેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—એક વાગણમાં ધર્જો નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી હાતે કરી ધર્જોને ચોલવા. પછે તે વાસણને જરા વાંકુ ધરી તેની ઢોર આગલ હાત રાખીને તેમાંનું પાણી બાહાર કાઢાડી નાખવું. પછે ફરી બીજુ પાણી રેડી ચોલીને તે પણ પાણી ઉપર પરમાણે કાઢાડી નાખીને ચાંતીમાં નાખવા જે તે ધર્જોમાંનું પાણી નીપરાઈ જાય તથા તેની ઉપરનો ભીણાસ સોશવાઈને ધર્જો જરા ઢોરડા થાય તેટલા વાસતે તેની ઉપર કપરાનું એક ગારીજ દાખી મુકવું. ૧૫-૨૦ મીનીટ પછે તે ધર્જોમાં જરા આંગલી ધી નાખી શારીપેઠે ચોલી નાખવા. પછે એક શાજી લોહોડાની પાનીમાં ધર્જોને છુંડીને તેનો જરો જીલો યાને અહરતો ઉતરતો ૩-૪ તરેહનો રવો કાઢાડવો. પણ તે રવાને એક બીજામાં ભેલી નહીં દેવો. પછે ગોસતના કટકા કરી પાણીમાં જરા ઘાઈ કાઢાડવું. પણ કેટલાંક લોકો ગોસતને ઘાતી વખતે ચોલી ચોલીને ઘાયછે તેમ નહીં ઘાવું. એવી રીતે ગશરીને ઘાવાથી ગોસ-

તનો સવાડ ઓછો થાયછે તથા શીકાશપર મારેછે. તેથી ગોશતને ધોવું હોય તો પાણીમાં નાખી જરા છબ્બખડાવી કાઢાડવું. પછે તે ગોસતમાં જરા દરેલો ગરમ મસાલો નાખી શારીપૈંઠે ખુબ આથી મુકવું. તથા નરીએલને શમારી છરીએ ઉપરથી ઓખરીને શાફ કરવું કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં નહીં પડે. પછે તેને ભાંજી તેનું સફેદ ખમણ કાઢાડી તેનું જરા ઘટ દુધ કાઢાડી જુદુ રાખવું અને બદાંમતી ખીજને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી તેના રાતાં છલતાં કાઢાડી નાખી તેની શલેશ કરવી. પછે બદામ દરાખને ધીમાં તલી કાઢાડવી. તારબાદ એક તળીલામાં આશરે ૪-૫ પદશાભાર ધી કકરાતી તેમા જરા જીરાને લાલ કરી તેમાં આશરે છશર અથવા શાતશર પાણી રેડી ઢાંકીને તેનું ચુહુલાપર આધન મુકવું. તલીએ શારું બલતું કરવું. જ્યારે પાણી ખુબ ખખરે કે ઉપરથી ઢાંકણું કાઢાડી નાખી તેમાં જરા રવાનો એક ભાગ નાખી શારીપૈંઠે ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું. ઘુંટીઆથી હાત રાખવો નહીં, કારણ કે હરીસો બનાવવામાં જે મેલેનતછે તે ખરેખર મેશીને રવાને કરછીથી ઘુંટ ઘુંટ કરી ચેરવાનીછે અને તેટલા વાસતે હરીશો બનાવનારે ચુહુલા આગલથી કેથે જવું નહીં. ૧૦-૧૨ મીનીટ રહીને એથી ઉતરતો ખીજ ભાગનો રવો નાખવો તથા તેની સાથે પેલું આથી રાખેલું ગોસત પણ નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું. ૧૦-૧૨ મીનીટ રહીને વરી પાછો રવાનો એક ભાગ નાખવો. પણ ઘુંટવાનું તો ચાલુજ રાખવું, કારણ કે જેમ રવાને ઘુંટ ઘુંટ કરીને ચેગવશો તેમ હરીશો શારો થશે. એ પરમાણે એક પછી એક રવાનો ભાગ નાખી ચેરવો. પછે તેમાં નરોએરનું દુધ રેડી દધ ઘુંટીઆ કરીને ખીર જેવું થાય કે તેમાં ઉપર કહેલો બાકીનો બધો સામન નાખી તથા દુધ રેડી શારીપૈંઠે ઘુંટીને તેમાં જરા નીમખ નાખી મેળવી દધને ઘટ જેવું થાય કે ઉતારવું. એટલે ગોસતનો હરીસો થયો. પણ જો વગર ગોસતનો મીઠો હરીસો કરવો હોય તો એજ પરમાણે બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં ગોસત તથા નીમખ નહીં નાખવું. બાકી ઉપર પરમાણેજ બધો સામન લધને બનાવવો. પણ એ હરીશો મીઠો કરવાને વાસતે જ્યારે તેમાં દુધ રેડો ત્યારે તેમાં આશરે ૨૫ શર ખાંડ પણ સાથે નાખી મેલવી દધ દુધપાક જેવો થાય કે ઉતારવું એટલે મીઠો હરીસો થશે. પણ કેટલાંક લોકો એવી રીતે ધાયલા ધજોનો રવો કાઢાડવાને બદલે પેલેલાં ધજોને શેલેજ લોહીરીપર ભુંજીને પછે ભરડી નાખેછે. અને તેને સુપરામાં આટકી

માતર તેના તાંદરાં કાઢાડી લેઈ તેવા ૧) શર તાંદરાંએ કમોદના છરેલા ચોખ્ખા ૦૧ શર લેવા તથા એ નરમ રાખડી જેવું થાય તેટલું શુમારથી પાણીનું ચુહુલા પર આધન મુકી તેમાં ખુબ કકરા આવે કે જરા ધી નાખી તેમાં પેલા ધર્જના તાંદરાં ઓરી દેવા. પછે ૦૧ કલાક સુધી ઘુટ ઘુટ કરીઆ પછે ચોખ્ખાને ઘોઘને તેમાં નાખી સારીપેટું ઘુટીઆ કરવું. જ્યારે રાખડી જેવું થાય કે તેમાં ખાંડ દુધ વગેરે નાખી મેળવીને ઉતારવું. તેથી હરીસો ઘેાચલા ધર્જના રવાનો બનાવવો કે ધર્જના તાંદરાંનો બનાવવો એ પકવાન બનાવનારની મરજી પરછે.

૧૯-તરેહવાર જતના અચાર.

૫૭૪ જો અચાર બનાવનારને સહમજણ તથા અચાર ને વાસતે સરકો તઈયાર કરવાની રીત—આએ હેલ આપેલા કેટલીક જતના અચાર બનાવવાની રીતમાં જાંહાં ગરમ કીધેલા સરકો કહેલોછે તે ઠેકાણે હાવી રીતનો ગરમ કીધેલા શરકો વાપરવો:—એક કલધની તપીલીમાં શરો સરકો ૨) ખાટલી રેડવો. પછે તજ ૦૧ તોલો લવંગ ૦૧ તોલો, આખા કારા મરી ૦૧ તોલો, સુવા ૦૧ તોલો અને ૨-૪ એલચી લેવી. એ બધાને જરા ખોખર કરી મલમલના કપરાના કટકામાં ધીલી એક નાહાની પોટલી બાંધી તે સરકામાં મુકવી. પછે શરકાની તપીલીને ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવો. પછે ઉતારીને ખુબ થંડો પડવા દેવો. પછે તેમાંથી પેલી પોટલી કાઢાડી નાખી અચારમાં એ શરકો રેડવો. એ પરમાણે જેટલાં અચાર બનાવવા હોય તેના શુમાર પરમાણે શરકો લઈને ગરમ કરવો. પણ અચાર એ રીતથી બનાવેછે તેમાં એકતો એકે રાઈને પેહલા થોરા શરકામાં ચહરાવી તેમાં જે જતના અચાર બનાવવા હોયછે તે નાખી ખરમા-તીને બનાવેછે અને ખીજતો ફક્ત ઉપર પરમાણે ગરમ કીધેલા શરકામાંજ અચાર ભરીને તેમાંજ ખીલવેછે તેથી જોઈએતો સરકામાં અચાર ભરો ને ગમેતો રાઈના અચાર ભરો એ અચાર બનાવ નારની મરજી પરછે પણ જો કોઈને રાઈની મરજી નહી હોયતો સરકામાંજ ભરવા, અને જેઆરે તે અચાર સરકામાં ખીલીને તથા આરે થાયેકે ખાધાણાં વાપરવા. જો કોઈને એ શરકાના અચાર મીઠાં કરવા હોયતો શરકો રેડવી વખતે તેમાં થોરો ગોર દોહિલી નાખવો અચાર કાઢાડતી વખતે તથા ભરતી વખતે સારી જતન રાખી હોયતો શાર રહેશે.

૫૭૫—ધરભના અચાર—સરકામાં રાધ ચહરાવી કકરી જેવી તરેલી પારા ધરભની કટકીઓને ખુબ થંડી પારી તેમાં ખરખોતીને બરણીમાં નાખવી અને ઉપર ચપટ ઢાકણું ઢાંકવું. કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. એ રાધ સરકામાં ચહરાવતી વખતે તેમાં થોરા આખા કારા મરી, રાતા મરચાની સુકી ભુકી અને જીરૂ નાખી મેલવવું. અચાર ચરીને નરમ થાયકે પાધામાં લેવા. એ અચાર જહાજ દાહડા રહેતા નથી માટે ખપ જોગાજ બનાવવા. સરકા તથા રાધ ધરભના સુમાર પરમાણે લેવી. કાહડતી વખતે તેમ મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. રાધને હાતે કરી ચહરાવતી નહી, કેમકે તેથી હાતમાં અગન બલશે. તેથી જ્યારેખી રાધ ચહરાવે તાહારે ચમચા અથવા કરછીથી કરી રાધ ચહરાવવી.

૫૭૬—તાજ માછલીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૭૫) રીતછે તેજ પરમાણે એ અચાર બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ધરભને બદલે તાજ માછલીની કટકીઓને કકરી જેવી તલી કહાડી ઉપર પરમાણે ભરવા. પણતેમાં મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી, કારણકે જો તેમાં મછર જશેતો અચાર બગરી જશે. એ અચાર ખપ જોગાજ બનાવવા કેમકે તે ઘણા દાહડા રહેતા નથી બગડી જાયછે, સરકા તથા રાધ માછલીના સુમાર પરમાણે લેવી. અચાર ચરીને તથાચાર થાયકે પાધામાં લેવા.

૫૭૭—શુકી માછલીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર (જુઓ નાં ૫૭૫) રીતછે તેજ પરમાણે અને તેવીજ રીતે રાધ સરકામાં એ અચાર બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે સુકી રામશની માછલીની કટકીઓને જરા પાણીમાં ભીજવી રાખી સમારી કોરડી કરી પછે કકરી જેવી તલી ઠંડી પડવા દધને ઉપર પરમાણે બનાવવા. અને તેમાં મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. નહીતો કે અચાર બગડી જશે. એ અચાર જહાજ દાહડા રહેતા નથી ખપ જોગાજ બનાવવા.

૫૭૮—તાજ કોલમીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૭૫) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવવા પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ધરભને બદલે તાજ કોલમીને સમાંરી નીમખમાં સારીપેકે આથી બોધને જરા હલદ લગાડી કકરી જેવી તલી કાહાડી થંડી પારી ઉપર પરમાણે રાધમાં ખરખોતીને ભરવા.

૫૭૮—ઈડાંના અચાર—જોઈએ એટલાં મરવીના તાલ ઈડાંને કઠણ બાપી કાઢાડી થંડા પડેને ઉપરથી કોટલા કાઢાડી નાખવા, પછે એક કાચની બરણીમાં ભરી ઉપરથી ગરમ કાઢેલો શરકો રેડી મજા શુત ધાંકાને કપરાથી મોહોડું બાંધવું. એ શરકો ગરમ કરતી વખતે તેમાં દર એક પેંટ સરકાએ આપ્યા કાલા મરી ૧) તોલો, થોડી શુકા લાલ મરચાની બુકી તથા ગા તોલો લવંગ નાખી ગરમ કરવો જારે એ ઈડાંનો રંગ બદલાએકે બાધામાં લેવા. એ અચાર બહા બ દાહાડા રેહેઆથી બગરી જાયછે તેથી બાધા જોગાંજ બનાવવા.

૫૮૦—રાઈ ચરાવેલો સરકો અથવા અચારને વાસતે રાઈને સરકાંમાં ચરાવવાની રીત—આએ એથલ કહેલા ગાંધના અચાર બનાવવામાં જાંઠાં રાઈ ચરાવેલો સરકો કહેલાછે તાંઠાં હાવી રીતથી ગાંધને શરકાંમાં ચરાવીને કામમાં લેવા:—સરકો અચારના શુમાર પરમાણે લેવા. યાને અચાર બુડતો સરકો લેવો. અને તેના શુમાર પરમાણે દરેલી રાઈ લેવી. પેંહેલા દરેલી રાઈને બાંતીમાં જરા છુંડી ને એક વાસણમાં નાખવી, પછે તેમાં થોરો સરકો રેડી અમચાએ અથવા કરછીથી શારી પેંટ હીલવ હીલવ કરીને એવીતો ચરાવવીકે નાખમાંથી ઝમઝર છુટે. રાઈને હાતે કરા ચરાવવી નહી, કેમકે તેથી હાતમાં અગત બલશે, પછે તેમાં થોરા આપ્યા કારા મરી, થોરી સુકા રાતા મરચાંની બુકી, થોરી બાપરી કાઢેલી સુકા લસણની કરી અને તેમાં રંગ આપવાને વાસતે જરા દરેલી હરદ નાખી બધાને સારી પેંટ મેલવીને વરી થોરો સરકો રેડીને એક રશ કરવું. પછે જે જાતના રાઈના અચાર ભરવા હોય તેને એમાં બરમોડીને બરણીમાં ભરી જે કંઈ વધીકું હોય તે ઉપરથી તેમાં રેડી દઈ ઢાંકવુકે તેમાં જાણા મછર જાય નહી, જોઈએતો રાઈને સરકામાં ચરાવવી વખતે તેમાં થોરો સરસીયું તેલ રેડીને ચરાવવી. થોડા દાહાડા રહીને તપા સવા જો તેમાંનો સરકો અચાર બીને સોસવાઈ ગયોહોયતો ઉપરથી બીજો થોરો રાઈ ચરાવેલો સરકો રેડવો. જો એ અચારને વાસતે સરકાને પેંહેલા જરા ગરમ કરી થંડા પડવા દઈ પછે તેમાં રાઈ ચરાવીને બનાવશેતો વધારે શારા થારો. અચાર બે રીતથી બનાવ વામાં આવેછે, કેટલાંકે લોકો રાઈના અચાર બનાવેછે, અને કેટલાંકે લોકો ફક્ત સરકામાંજ અચાર ભરેછે. જુએ એ રીતે આવેલી વધારે શહમજણુ નાં ૫૭૪.

૫૮૧—૫૮૩—અંજીરના, ખારકના તથા જરદઆલુંના રાઈના અચાર બનાવવાની રીત—જોઈએ એટલાં નવા અંજીર અથવા

ખારક અથવા જરૂરઆણું જેતે એક જગત લેવા. પછે ઉપર પરમાણે રાઈ ચરાવેલા સરકામાં ખરખોતીને ખરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકવાંકે તેમાં મછર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઈ ચરાવેલા સરકો બનાવવાની રીત નાં ૫૮૦) જો અંજીર અથવા ખારક નવી નહી મલતી હોય અને જુના હોયતો તેને પેહલા જરા ગરમ પાણી માં ઘીસ કાઢાડવા જે ઉપરથી મેલ તથા કચરો નીકલી જશે. પછે કોરડા કરી ભરવા. (જુઓ અચાર બનાવનારને સહમજણુ નાં ૫૭૪).

૫૮૪—આદાનું રાઈનું અચાર—જોઈએ એટલું આદું લઈ છોલીને તેની પાટલી પોહોરી સલેસ કાપવી. પછં તેમાં મીઠું નાખી ઉચલ પાથલ કરી આસરે ખાર કલાક સુધી રેહવા દેવી. પછં તેને તડકામાં સાદરી ઉપર શુકાતી નાખવી, જે તરણુ દાહાડા બરાબર સુકાયકે ઉપર પરમાણે સરકામાં સારી પેઠે રાઈ ચરાવી તેમાં ખરખોતીને ખરણીમાં ભરવી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઈને સરકામાં ચરાવવાની રીત નાં ૫૮૦) જ્યારે અચાર ચરીને ખીલેકે ખાધા માં લેવા. પણ કાઢાડતી વખતે તેમાં જીણા મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી કેમકે તેથી અચાર બગડી જશે. (જુઓ અચાર બનાવનારને સહમજણુ નાં ૫૭૪).

૫૮૫—રેસાનું રાઈનું અચાર બનાવવાની રીત—જોઈએ એટલું દલદાર આદું લઈ છોલીને તેની પાટલી પોહોરી સલેસ કાપવી પછે તે સલેસની જીણી જીણી કચુંખરના જેવી છરીથી કરી સલીઓ કાપી કાઢાડવી. પછે એ બધી સલીને એક તોપલીમાં નાખી ઉપર થોડું નીમખ નાખી સારી પેઠે ખરખોતીને એક દાહાડો રેહવા દેવી. પછે તડકામાં સાદરી પાંચરી તેની ઉપર જે તરણુ દાહાડા સારી પેઠે સુકવવી. પછે ઉપર પરમાણે રાઈને સરકામાં ચરાવી તેમાં એ આદાની સુકવેલી સલીઓ ખરખોટી ખરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકણું ઢાંકવુંકે તેમાં મછર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઈને સરકામાં ચરાવવાની રીત નાં ૫૮૦) જ્યારે અચાર ચરીને તઈઆર થાયકે ખાધામાં લેવા (જુઓ અચાર બનાવનારને સહમજણુ નાં ૫૭૪).

૫૮૬—૮૭—ગાજરનું તથા ચીભરાનું રાઈનું અચાર—જોઈએ એટલાં શુરતી ગાજર લઈ શમારીને ચીરીઆ કરી વચમાંથી તેનો પીલો કાઢાડી નાખવો. પછે તેની પાટલી સલીઓ કરી મીઠામાં એક દાહાડો રેહવા દઈને પછે તે સુકાઈને છોરીઆ જેવા થાય તાંહાં સુધી તડકામાં સાદરી પાથરી તેની ઉપર સુકાતી

નાખી. જ્યારે અચાર સુકાયકે ઉપર પરમાણે રાધને સરકામાં ચરાવી તેમાં ગાજરની સલીઓને ખરમોટી ખરણીમાં ભરી મજબૂત ઢાંકવું કે તેમાં જીણા મજર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાધને સરકામાં ચરાવવાની રીત ના. ૫૮૦) જ્યારે અચાર ચરીને ખીલેકે ખાધામાં લેવા. એજ પરમાણે સુરતી ચીબરાના આરીઆના નાહના નાહના કટકા કાપી આથી સુકવીને ખનાવશોતો ચીબરાના અચાર થશે (જુઓ અચાર ખનાવનારને સહમજન ના. ૫૭૪)

૫૮૮—ગલેલીના રાધના અચાર—સારી કુંમરી થોરી તાજી ગલેલી લઈ છોલીને તેના બંધે ચીરીઆ કરવા. પછે ઉપર પરમાણે સરકામાં રાધ ચરાવી તેમાં ખરમોટીને વાસણમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું કે તેમાં મજર જાય નહી. ખીજે દાહડે ખાધામાં લેવા. જુઓ અચારને વાસતે રાધને સરકામાં ચરાવવાની રીત ના. ૫૮૦)

૫૮૯—પહર—કારેલાના, સલગમના, કોખોજના, તથા કાલી ફૂલાવરના રાધના અચાર ખનાવવાની રીત—જોકે ઉપર કહેલી તરકારી જુદી જુદી ચાર જાતની છે પણ અચાર ખનાવવાની રીત એકજ છે. તેથી ઉપર કહેલી કોઈની જાતની તરકારીના રાધના અચાર ખનાવવા હોયતો જેતે એક જાતની તરકારી લઈ સમારીને તેના નાહના કટકા અથવા જીણી જીણી કાટરીઆ કરી તેમાં મીઠું નાખી તરીએ ઉપર કરી આશરે ૧૨—૧૪—કલાક રહેવા દેવા. પછે જાહવિર તે શુકાધને છોરીઆ જેવી થાય તેટલા દાહડા તેને તડકામાં શાદરી ઉપર નાખવા, પછે સરકામાં સારી પેઠે રાધ ચરાવી તેમાં એ સુકવેલી તરકારી ખરમોટીને ખરણીમાં ભરી મજબૂત ઢાંકવી કે તેમાં મજર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે સરકામાં રાધ ચરાવવાની રીત ના. ૫૮૦) જેઆરે અચાર ચરીને ખીલેલા જના વડે ખાધામાં લેવા. પણ જે અચાર સરકા પીને સોસવાધ ગીઆ હોયતો ઉપરથી થોરો ખીજે રાધ ચરાવેલો સરકા રેડવો.

૫૯૩—વાંસના રાધના અચાર ખનાવવાની રીત—જમીણમાંથી જેવાલીલા વાંસના કુમરા પીલા ફોટે તેવા લઈ સમારી જીણા જીણા કટકા કરી મીઠામાં આથીને બાહાર એને તડકામાં શુકાતા નાખવા તે સુકાધને છોરીઆ જેવા થાય તાંહાં શુધી સુકવીઆ કરવા. પછે રાધને સરકામાં સારી પેઠે ચરાવી તેમાં ખરમોટીને ખરણીમાં ભરી મજબૂત ઢાંકવું કે તેમાં જીણા મજર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાધને સરકામાં ચરાવવાની રીત ના. ૫૮૦) જ્યારે ચરીને ખીલે કે ખાધામાં લેવા.

૫૮૪—અરેણા રાઈના બનાવવાની રીત—જોઈએ એટલી સારી પાકી કેરી લઈ તેને પાણીમાં બાંધી કાઢાડી શુપરામાં છુંદી છુંદી નાખીને ખુબ થંડી પારવી. પછે સરકામાં રાઈ ચરાવી તેમાં કેરીને ખરમાડીને ખરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકવીકે તેમાં જીણા મહર જાય નહી. જો મેહર જશેતો ખગડી જસે. અચાર ચરીને નરમ થાયકે ખાધામાં લેવા. (જુઓ એ અચારને વાસતે સરકામાં રાઈ ચરાવવાની રીત નાં ૫૮૦)

૫૮૫—કેરીના અચાર બનાવવાની રીત—સુરતી એક માણ કાચી કુમરી સારી કેરી દીવકા સાથે લેવી, યાદ રાખવુંકે બાહાર દેશવર ખાતે કેરીને તોલીને વેચેછે. પછે તેને પાણીથી ભરેલા વાસણમાં છપ છપદાવી કાઢાડી ઉપર મીઠું ભભરાવી ખરણીમાં નાખવી. પણ એ કેરીને ખરણીમાં નાખવાની અગાઉ તેમાં પેહેલા થોડું મીઠું નાખી પછે ઉપર થોડી કેરી નાખવી. એ પરમાણે અચાર નવાર કેરી તથા મીઠું નાખી ખરણીને ઉપરસુધી દાખી દાખીને ભરવી. પછે તરણ ચાર દાહાડા રહીને તપાસવી, પછે તે કેરી દુબે એટલું તાંજી કુવાનું પાણી એક વાસણમાં રેડી તેમાં એક મુથી મીઠું નાખી પીગલાવવું, પછે કપરાથી ગારી કાઢાડી એ મીઠાનું પાણી તે કેરીની ખરણીમાં રેડી મજબુત ઢાંકવી કે તેમાં મહર જાય નહી. પણ જો મીઠાનું પાણી છુંદીને કેરી દુબેલી હોયતો તેમાં પીજી પાણી નહી રેડવું. આથ દસ દહાડા રહીને તપાસવા. એ એક માણ કેરીએ ૪ શર મીઠું લેવું, અચાર ચરીને નરમ થાયકે ખાધામાં લેવા. એ અચાર ભરવામાં કેરી દાગેલ તથા નરમ નહીલેવી

૫૮૬—ગોર કેરીના ફરમાસુ અચાર બનાવવાની રીત—સારો મોહિતી કાચી કેરી સુરતી એક માણ લેવી, યાદ રાખવુંકે બાહાર દેશવર ખાતે કેરી તોલીને વેચેછે. પછે તેને કાપીને ચાર ચાર અથવા આથ આથ ચીરે કરી તેમાંની ગોટલી કાઢાડી નાખવી, અને તે કેરીની ચીર ઉપર જરા પંણુ લીલાશ રહે નહી એવી રીતે છોલી કાઢાડવી. પછે તે ચીરોને જરા ગરમ પાણીમાં ઘોઈ કાઢાડી તેમાં ૪) શર નીમખ નાખી મેલવીને એક માટીના વાસણ(માટલા) માં ૩) દાહાડાં સુધી ભરી રાખવી, કારણકે જો ધાતુના વાસણમાં કેરીની ચીરે રાખી હોયતો એટલાં દાહાડા રહેઆથી વખતપર ખતા સથી કરીને કદાચ તેમાં ધાતુ ઓગલે જેથી માટીના વાસણમાં એવી કશી ધાસતી રહેતી નથી. પછે તેને બાહાર કાઢાડી કોરડી કરીને સાદરી ઉપર તડકામાં સુકાતી નાખવી, તરણ ચાર દાહાડા સારી પેં

તડકુ દેવા પછે ૩ શેર રાઈને ભરડી તેના છલા ઝાટકી કાઢાડી ખુબ છુંડીને બારીક કરી એક કઠરોડનાં નાખવી, પણ નો દરેલી રાઈ તથા અર મલતી હોયતો આખી રાઈને છુંડવાની ગળ નથી પછે તે રાઈ નરમ રાખડી નેવી થાય એટલો શરો તારનોં સરકો રેડી રાઈને સારી પેઠે ચરાવવી, યાદ રાખવુંકે એમાં ગોરછે તેથી સરકો લેવો નહી જોઈએ પણ ફક્ત રાઈ ચરાવવાને વાસતે થોરો જ સરકો લેવો. રાઈને હાતે કરી ચરાવવી નહી કાગણુ કે હાતમાં અગન બલશે તેથી કરછીથી ચરાવવી. પછે તેમાં મીઠાશ પુરતો આથરે ૧૦ સેર ગોર નાખી મેલવીને એક રથ કરવું ગોર કાણુ નહી લેવો. પછે તેમાં એકલ કહેલો બધો સામાણુ નાખી મેલ વી ને એ કેરીની ચીરો પરમાટાએ એવું એ બધું નરમ કરવું એ પરમાણે બધું તથા અર કરવા પછે પેલા કેરીના ચીરીઆ તેમાં પરમાટીને બરણીમાં ઉપર શુધી ભરવા, જોઈએતો એ રાઈ ચરા વતી વખતે તેમાં થોરું સરસીયુ તેજ પણ રેડીને મેલવવું, પણ નો કોઈની મરજી શરશીઆ તેજની નહી હોયતો નહી રેડવું પછે તે બરણીનું મોહકું મજબુત ઢાંકવુંકે તેમાં મછર જાય નહી કારણુકે નો મછર જશેતો અચાર બગડી જશે. પછે એ બરણીને જાંહાં સરદી વાલી જગો નહી હોય નાંહાં મુકી રાખવો, તનીને દાહાડે એ બધી ચીરોને તરીએ ઉપર કરવી. એ પરમાણે તરી ને દાહાડને આંટરે મહીના શુધી તરીએ ઉપર કરીઆ કરવું ને મહીના પછે દર પંદર દાહાડે એકવાર તરીએ ઉપર કરવા એવી રીતે કરીઆથી ઉપરના અચાર શુકા નહી રહે. નો એ અચારમાં મીઠાસ થોરો લાગેતો ખીજો ગોર મુકવો. એ અચારને જેમ જતનથી રાખશે તેમ એ તરણુ વરથ શુધી બગડશે નહી. એ અચારમાં નાખ વાનો સામન—કારા આખા મરી ૦૧ શેર, ધાણા ૦૧૧ શેર, દરેલી હરદ ૧૧૧ પાથેગ, ખોખર કીધેલું જીરું નવટાંક, ખોખરા કીધેલા શુકા લથ ણની કરી ૦૧૧ શેર, થોરી તજ, લવંગ અને એલચીને ખોખરી કરીને નાખવી. અને નો કોઈની મુકા મરચાની બુકી નાખવાની મરજી હોયતો એ તોલા શુધી લેવી. એ બધાને રાઈ ગોરમાં નાખી મેલવવું.

૫૮૭—રાઈ કેરીના અચાર બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ગોર કેરીના અચાર બનાવવાની રીતછે (શુઓ નાં ૫૯૬) તેજ પરમાણે બધા સામાણુ લઈ તેવીજ રીતે કેરીને મુકવીને ભરવા, પણ એમાં ફરક એટલોજકે એમાં જરા પણ ગોર નહી નાખવો, અને તેને બદલે રાઈ તથા સરકો વધારે લેવો.

૫૮૮—ચાપાં કેરીનું અચાર— ઉપર જે ગોર કેરીના અચાર બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૮૬). રીતછે તેજ પરમાણે બધા સામણુ લઈ તેનીજ રીતે કેરીને સુકવીને બનાવવા, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરીના છુટા ચીરીઆ કરવાને બદલે ચીરોને આપી વલગેલી રહે એવી રીતે કાપવી અને તે કેરીમા ઉપર કોણેલો ઘોરે ઘોરે મશાલો ભરી દાખી રાઈ ગોરમાં ખરમોટીને બરણીમાં ભરી ઉપર થી ઘોરે સરશીયુ તેલ રેડીને મજબુત ઢાંકી ઉપર પરમાણે ફેરવ ફેરવ કરવા. ચરેને ખાધામાં લેવા.

૫૮૯—મેઠીઆ કેરીનું અચાર—ઉપર જે ગોલ કેરીના અચાર બનાવવાની રીતછે, (જુઓ નાં ૫૮૬) તેજ પરમાણે બધા સામણુ લઈ તેનીજ રીતે કેરીને સુકવીને ભરવા, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરીની છુટી ચીરો કરવાને બદલે ચાર ચાર ચીરો સાથે વલગી રહે એવી રીતે કાપવી તથા શરશીઆ તેલમાં ૨) શેર મેથીને શેકવી અને ૧) શેર સુકા લાલ મરચાને જરા મીઠા તેલમાં શેકવા. પછે મેઠી તથા મરચાને છુટી ઉપર પરમાણે રાઈ ગોર વગેરે તઈઆર કરી તેમાં મેઠી નાખી મેલવીને ઘોરી ઘોરી કેરીમાં ભરી દાખીને પછે ખરમોટીને બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકી ઉપર પરમાણે ફેરવ ફેરવ કરવા. ચરેને ખાધામાં લેવા.

૬૦૦—નવી કેરીના રાઈના ચીરીઆ—ઉપર જે કેરીના અચાર બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૫૮૫) તે પ્રમાણે કેરીના પાણીના અચાર જ્યારે જરા અરધ કચરા ચરવા પર આવેકે તેમાંથી કાઢાડી ચીરીઆ કરી ગોટલી કાઢાડી નાખવી. પછે તે ચીરીઆ ના સુમાર પરમાણે સરકામાં રાઈ ચરાવી તેમાં ખરમોટીને બરણીમાં ઢાંકીને ઘોરા દાહડા રહેવા દેવા. ચરેને ખાધામાં લેવા.

૬૦૧—લીંબુના સોજા અચાર બનાવવાની રીત—શારા તાજા ખાતા લીંબુ મોહોતાં જેવાં (૧૦૦) નંગ લઈ તેની ચાર ચાર ચીરો કરવી. તે ચીરો કાપવી વખતે લીંબુને છેક નીચે થુપી કાપવા નહીં પણ ચીરો વલગેલી રહે તેમ કરવી. પછે નીમખ ગાા શેર તથા દરેલી શેણુ હરઢ ૧ા પાશેર લઈ, નીમખને બારીક વાટી તેમાં હરઢને શારીપેઠે મેલવી દેવી. પછે એ હરઢ મેલવેલું નીમખ દરેક લીંબુમાં નેટલું માએ એટલું દાખી દાખીને ભરવું. પછે એ બધા લીંબુ માએ એવી એક કાચની શેણુ બરણીમાં લીંબુને ભરવાં. એ લીંબુ બરણીમાં દાખીને શીંચવાં. પણ જે એમાં કોઈની મરજી

આદુ તથા મર્યાં નાખવાની હોય તો ગા શર દહદાર આદુ તથા
૧૧ પાથેર મર્યાં લેવા. એ આદુને છોલી તેની પાટલી શલેશ કરવી
પછે નીમખમાં એ આદુ તથા મર્યાંને એ તરણુ દહાડા આથી
તડકામાં તરણુ દહાડા મુકવી રાખવા. પછે બરણીમાં લીંબુ ભરતી
વખતે લીંબુના એ તરણુ થર (પર) યાય કે તેની ઉપર આદુ તથા
મર્યાંને પણ હરઠ નીમખમાં ખરમોતી લીંબુની ઉપર એનું પાટલું
જેવું પર કરવું. એવી રીતે બધાં લીંબુ દાખી દાખીને બરણીમાં
ભરવા અને વચે વચે આદુ મર્યાંનું પર કરતાં જવું. જ્યારે બરણી
ભરાય કે તેની ઉપર લીંબુ કાપતાં જે રથ નીકલીએ હોય તે તેમાં
રેડી દેવો. પછે ઢાંકણું ઢાંકી કપરાથી મજબુત બાંધી જ્યાં શરદી
નહી હોય તે જગ્યા ઉપર બરણીને હલાએદી મુકવી. આથ દહાડા
રહી બરણી ઉગારી તેમાંથી એ અચારને કલમની કઠરોકમાં ખાલી
કરી તલીએ ઉપર કરીને પાછા બરણીમાં ભરી મજબુત મોહોર બાંધી
રાખવું. એ અચાર મહીનો શવા મહીનામાં ખાધા લાયક થશે. પણ
જો એ અચારને જલદી ખાધામાં લેવાં હોય તો એ અચાર ભરેલી
બરણીને તડકામાં મુકવી અને એ તરણુ વખત તરીએ ઉપર કરવા
એટલે ૧૫ દહાડામાં એ અચાર ખાધા લાયક થશે. શુચણા—જો
એ અચારમાં નીમખ દાખીને નહી ભરવાથી અથવા ભુખર પવાણુ
લાગાથી વખતપર લીંબુ કોરડા પરી ગએલા બરણીમાં જણાય તો
ઉપરથી બીજું નીમખ બારીક કરીને શેહેજ હરઠમાં ભેલી તેમાં
ઘટે તેટલું ઉપરથી છાંટવું. અથવા સંભાલથી ચોરા લીંબુને ખાહ
કાહાડી વચમાં એ તરણુ પરે એ નીમખ છાંટવું. બીજું—એ
અચાર બનાવવામાં બજાર હરઠ વાપડવી નહીં કેમકે તેમાં આટા
વીગેરેની ભેલ હશે તો અચાર કુગમ તથા બગરી જશે. એ અચાર
શોભ હાતથી ભરશે તો બધારે શાર. કાહાડતી વખતે કાંઠાથી કાહ
ડવા. એ અચારમાં કેટલાંક લોકો ચોરો શરકો પણ રેડેછે.

૬૦૨—કરમદાનું અચાર—૨) ટીપરી લીલાં કાચાં કરવંડા લખ તેને
પાણી ભરેલા એક વાસણમાં નાખી સારીપેડે ઘોમ કાહાડવા. પછે
એક વાસણમાં એ કરમદાં નાખી ઉપર ચોર નીમખ નાખી હાતે
કરી નીમખમાં ચોલીને કાચની બરણીમાં ૨-૩ દહાડા ભરી મુકવા
એ અચાર નીમકમાંજ તથાચાર થશે. એમાં પાણી નામવું નહી
કારણકે કરમદાને લગાડેલું નીમકનું પાણી છુટશે. પણ જો નીમખ
નું પાણી નહીં છુટીયું હોય તો તેમા જરાક પાણી રેડવું.

૬૦૩—કાકરીનું અચાર—નાહાની કુમરી કાકરીના આરીઆ

લઘ ઘોઘને તેમાં નીમખ નાખી બરણીમાં ભરવાં. એ તરણુ દહાડામાં એ અચાર નીમખમાંજ તથ્યાર થશે, એમાં પાણી નામવું નહીં. કેમકે નીમખનુજ પાણી છુટશે, જો મોહિતી કાકરી હોય તો તેની ચાર ચીરે કરી વજગેલી રાખી તે ચીરેની વચમાં નીમખ દાખીને મુકી રાખવી.

૬૦૪—કુમારનુ અચાર—જોધએ એટલાં શારા મોહિતા કુમાર લઘ તેના મોહિતા કટકા કાપી કરી ઉપરની છાલ છોલી નાખી તેના ગર લેવા. એ ગરને રાખની ભરેલી એક તોપલીમાં નાખી એક રાત રહેવા દેવા, પછે બીજે દાહાડે તે ગરને રાખમાંથી બાહાર કાઢાડી પાણીના ભરેલા તપીલામાં નાખી ખુબ જામ જામડાવીને ઘો હોવા. પછે તેને બીજા શોળ પાણીથી ઘોઘને મુકાં કરવાં. પછે ૧) શર કુમારના ગરે એ પદ્મશાભાર નીમખ લેવું. એ પરમાણે જોટલા શર ગર થઓ હોય તે પરમાણે નીમખ લઘ તેમાં નાખી સારીપેઠે હાતે કરી ઉથલ પાથલ કરી એક રાત નીમખમાં રાખી મુકો. પછે તડકામાં શાદરી પાયરી આશરે તરણુ ચાર દાહાડા શુધી. સુકવવા જોઆરે સુકઘને છોગીઆં જોવાં થાય કે તે કુમારના સુમાર પરમાણે રાઈ તથા શરકો લેવા. પછે એક કઠરોડમાં થોરે શરકો રેડી તેમાં રાઈ નાખીને શારીપેઠે ચહરાવવી. પછે તેમાં બીજો સરકો રેડી મેલવીને પેલા સુકવેલા કુમારના કટકાઓને શાફ કરી તેમાં શારીપેઠે મેલવી બરણીમાં ભરવા. તથા ઉપરથી એ રાઈ મેલવેલો શરકો તેમાં રેડીને મજબુત બરણીને ઢાંકવી કે તેમાં જાણા મછર જાય નહી. ૧૨—૧૫ દાહાડા રહીને અચારને તપાશવા. જો શરકો અચારમાં શોહોશવાઈ ગીઓ હોયતો ઉપરથી થોરે બીજો રેડી તરીએ ઉપર કરવા. જોઆરે અચાર ચીરેને નરમ થાયકે, બાધામાં લેવા, (જુઓ નાં ૫૭૪)

૬૦૫—બીટ રૂંટના અચાર બનાવવાની રીત—થોડા રાતા બીટરૂંટ લેઈ તેને પાણીમાં નાખી ચુહુલાપર બાકવા મુકવા. બકાઘને નરમ થાયકે કાઢાડીને તેને થંડા પારવા. થંડા પડેને છોલી તેની ગોલ કાટરીઓ કરવી. જોધએતો એ કાટરીઓને ખાચા અથવા કંગાણના આકારમાં કાપવી. પછે પેહોરા મોહોરાની બાટલી અથવા બરણીમાં ભરી ઉપરથી ગરમ કાંધેલો શરકો ખુડતો રેડી મજબુત ઢાંકવું એટલે બીટરૂંટના અચાર થશે. (જુઓ એ વીશે આપેલી વધારે શમજણ નાં ૫૭૪)

૨૦—મુગલાઈ પકવાન.

૬૦૬—શામી કવાપ—ગોશતનો આરીક છુંડેલો ખીમો ૦૥ રતલ લઈ તેને મશાલામાં શારીપેડે આપવો, પછે તેને શુકો જેવો રાંધીને ઉતારવો. પછે એ રાંધેલા ખીમાને શોળ પથરના પાટા ઉપર નાખી ખુબ આરીક પીશવો. પછે તેમાં ચણાનો ચોરો આટો તથા એક તાજુ ઇંડુ નાખી જરા તીખાશ તથા ખારાશ આપી ખીમાને સારીપેડે મેલવી દેવો. પછે એમાંથી ચોરો ખીમો હાતની ઉપર લઈ આંગલાથી થાપીને રૂપીયાના જેટલી ગોલ પોલોરી તાંકલીઓ કરવી એ પરમાણે બધા ખીમાની રૂપીયા જેટલી તાંકલીઓ કરી ખુબઆમાં છુંડી છુંડી પાથરવી તથા ચોરી બદામની ખીજ, પરતા અને ચારો લીને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છાલતાં કાઢાડી નાખી છુંડીને ઘણીજ આરીક કરવી. પછે પેલી ખીમાની એક તાંકલી હાતમાં લઈ તેની વચમાં છુંડેલી બદામ વગેરે જરા મુકી, તેની ઉપર ખીમાની ખીજ તાંકલી ઢાંકી આજુથી તેની ફરતી ફોર દાખવી. એ પરમાણે બધા બનાવી કાઢાડવી. પછે પેણામાં ધી નાખી કકરાવીને તેમાં લાલ તલી કાઢાડવી એટલે શામી કવાપ થઆ.

૬૦૭—વરખઈ સમોસા—ગોસતનો ૦૥ રતલ ઘણોજ આરીક છુંડેલો ખીમો લઈ તેને મશાલામાં આથી તપીલીમાં લવંગનો વધાર કરી તેમાં ખીમો નાખી ઘણો સુકો જેવો રાંધીને ઉતારવો. પછે ગોશત છુંડવાના સોળ દીમરા પર એ ખીમો નાંખી તેમાં કાંદાના ચોરા કટકા તથા કોડમીર મરચું (જે કોઈને મરચાનો શાખ નહી હોય તો મરી નાખી) છરાથી બધાને છુંડીને મેલવી નાખવો. પછે એક ચારીમાં ઘર્જનો રવો ૦૥ શેર તથા મેડો ૦૧ શેર અને જરાક નીમખ નાખી પાણીથી મશલીને કઠણ બાંધવો. પછે એ બાંધેલા આટામાંથી ઘણાજ નાહાના ગોરા કરવા. પછે એકેક ગોરાને પાતલાં વણી કાઢાડી તેની વચમાં જરા ખીમો મુકી તેનો એક છેરો ઉપર ઢાંકીને બેઢ ધારને (ચપટીની કાની) દાખી જરા જરા કંગરા વાલી દેવા જે તેમાંનો ખીમો દેખાય નહીં. પછે પેણામાં કકરતા ધીમાં તલી કાઢાડવા. એટલે વરખઈ સમોસા થઆ.

૬૦૮—માવાના વરખઈ સમોસા —એ સમોસા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ સમોસા નાં ૬૦૭) આટાને બાંધી વણી કાઢાડીને

બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધનો બનાવેલા કઠણ માવો મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ધીમાં તલી કાઢાડવા.

૬૦૯—મગજના વરખઈ સમોસા—એ શમોશા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ શમોશા નાં ૬૦૭) આટાને બાંધી વણી કાઢાડીને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે થોરી બદામ પસ્તાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાઢાડી નાખી તેની જણી જણી શલેશ કરી તેમાં ચારોલી તથા એલચી દાણા ભેલીને થોરં થોરં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ધીમાં તલી કાઢાડવા.

૬૧૦—બરફીના વરખઈ સમોસા—એ શમોસા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ શમોશા નાં ૬૦૭) આટાને બાંધી વણી કાઢાડીને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે તેમાં થોરી થોરી બરફી મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ધીમાં તલી કાઢાડવા.

૬૧૧—દોધીના હલવો મુગલાઈ—એક માહેવું દોધી લેવું. પણ તેને ચાખી જોવું કે કવરં નહીં હોય. પછે તેના કટકા કરી છાલ છોલી કાઢાડવી તથા તેનો ગર તથા ખીઆ કાઢાડી નાખવા પછે એ દોધીને પાણીમાં ચુહુલાપર બાફવા મુકવું. બફાઈને નરમ થાય કે ચાંની અથવા બોહીઆમાં નાખવું. પછે તેની ઉપર ઢાંકણ અથવા થાલી મુકી ઉપર જરા ભારી વજણ મુકવું કે દબાઈને તેમાંનું પાણી નીકલી જાય. પછે તે દોધીને ચાનીમાં નાખી હાતે કરી ખુબ મથલી મથલીને તેનો નરમ માવો કાઢારવો કઠણ છુછો રહે તે નાખી દેવો. પછે એ મથલેલા દોધીના માવાને એક કપરામાં નાખી મજબુત પોટલી બાંધી જીલતી તાંગી રાખવી કે તેમાંનું પાણી નીપરાઈ જાય પછે તેને છોરીને એક વાસણમાં એ દોધીના ગરનો માવો નાખવો તથા તેગરનું વજણ તોલી કાઢાડવું. પછે એક શેર દોધીના ધરના માવાએ ૩) શેર શારી સફેદ ખાંડ, ધઉનો રવો ૦૧ શેર, દુધનો બનાવેલા માવો ૦૧૧ શેર અને ધી ૧) શેર લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર દોધીનો ગરનો માવો થાય તે પરમાણે વધતો આછો ઉપર પરમાણે શામન લેવો. એ પરમાણે જેટલી ખાંડ થાય તેટલી લઈ તેનો એક વાસણમાં શીરો કરી જીદો રાખવો. તથા થોરી બદામની છોલેલી ખીજની સલેસ દરાખ, ચારોલી, પસતાની શલેશ અને એલચીદાણા લેવા. પછે એક તપીલામાં ધી નાખી ચુહુલાપર મુકીને તેમાં દોધીના ગરનો માવો નાખી જરા શેકવો. પણ શેકતી વખતે તેને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રહેવું. જેઆરે દોધીનું પાણી જરા બલી રેહવાપર આવેકે તેમાં રવો નાખી તેને પણ સાથે જુવવો. પછે

તેમાં દુધનો માવો નાખી ચમચે કરી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરી જગ રતાશપર આવે કે પેલા ખાંડનો બનાવેલો શીરો તેમાં રેડી શારીપેઠે યુંટ યુંટ કરીઆ કરવું. તથા ૫) વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાઢી તે કેશરનું પાણી તથા બુદામ દરાખ વગેરે બધું નાખી હીલવ હીલવ કરતાં રહેવું. પછે તેને તપાશી જોના અને એ હલવો ચમચ પર વલગે નહી અને રવા જેવો માલમ પડે કે ઉતારીને ઉપર થોડો ગોલાખ છાંટવો. પણ જો ચમચપર વલગે અને ચીકણો જેવો હોયતો તેને ફેરવ ફેરવ કરતાંજ રહેવું. પછે ગરમ ઈંગારની બેહેબત ઉપર ચુહલાપરથી એ તપીલીને ઉતારીને મુકી અને તેના ઢાંકણાં ઉપર પણ ૫—૭ આતશના ગાંગરા મુકી થોડો વાર રહેવા દેવો. પછે ગ્લાસીમાં કાઢાડી આધામાં લેવો. જો વખતપર તેમાં ધી વધારે થયુ હોય તો તે નીતારી કાઢાડાડવું. (જુઓ દોધીનો હલવો બનાવવાની ખીજી રીત નાં ૫૦૨)

૬૧૨—પોટાનો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ નાં ૬૧૧) રીતછે તેજ પરમાણે એ હલવો પણ બનાવવો પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે શારા માહતા પોટાને બાફી કાઢાડી છોલી ચાનીમાં મશલી ઉપર પરમાણે પોટાનો માવો બનાવી કપરામાં પોટલીબાંધી ઉપર પરમાણે એકશર પોટાના માવાએ ૩) શર ખાંડ, રવો ૦ શર, દુધનો માવો ૦૧ શર, ધી ૧) શર, અને થોડી બદામ, પસતાની શલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઈ ઉપલી રીતે બનાવો.

૬૧૩—૬૧૪—રતાલુંકણ અથવા સકરકણનો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ નાં ૬૧૧) રીત છે તેજ પરમાણે એ હલવો પણ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે શારા રતાલુંકન અથવા સકરકણને નરમ બાફી કાઢાડી છોલી ચાનીમાં નાખી મશલી ઉપર પરમાણે કણનો માવો બનાવી કપરામાં પોટલી બાંધી કોરડો કરી ઉપર પરમાણે ૧ શર કણના માવાએ ૩) શર ખાંડ. રવો ૦ શર, દુધનો માવો ૦૧ શર, ધી ૧) શર અને થોડી બદામ તથા પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઈ ઉપલી રીતે બનાવવો. (જુઓ કણનો હલવો બનાવવાની ખીજી રીત નાં ૩૯૫)

૬૧૫—ભુરા કાહોરાનો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ નાં ૬૧૧) રીતછે તેજ પરમાણે બધો શામણ લઈ તેવીજ રીતે એને બાફી કાઢાડીને બનાવવો. પણ ફરક એટલોજ

કે દોધીને બદલે ભુર કેહોરું લેવું. કેહોર કવરું નહી હોય તે આખી જોવું.

૬૧૬—કાંદા (પીઆજ)નો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં ૬૧૧), તેજ પરમાણે બધા સામાણ લઈ તેવીજ રીતે બનાવવો. પણ ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે કાંદાને પાણીમાં નરમ બાફી કાઢાડી, દાખીને પાણી ખુબ નીચવીને કાઢાડી નાખવું કે જેથી તે કાંદાનો જાહજો વાથ મારે નહી. પછે ઉપર પરમાણે ચાનીમાં મચલી કપરાની અંદર મજબુત પોટલી બાંધી પાણી કાઢાડી નાખી ઉપર પરમાણે દર એક શેર કાંદાના ગરે ૩) શેર ખાંડ રવો ૦૧ શેર, માવો ૦૧ શેર, ધી ૧) શેર અને થોરી બદામ તથા પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઈને ઉપલી રીતે બનાવવો.

૬૧૭—ગોસતનો હલવો બનાવવાની રીત—ગોસતનો ખારીક છુદેલો ખીમો ૧) શેર લેવો. પછે તેને પાણીમાં જરા ઘાંઘ કાઢવો. પછે એક તપીલીમાં એ ઘાંઘેલો ખીમો નાખી સુહુલાપર મુકી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું જ્યારે એ ખીમાનું પાણી બલે યાને ખીમો જરા તટરેકે ઉતારી પારવો. અને ધનો થંડો પડવા દેવો. પછે એક શાળ પથરના પાટા ઉપર એ તટરેલો ખીમો નાખી ખારીક પીથવો. જેમ પીથવામાં મેહ નતલેશો તેમ વધારે શારું. પછે ૧) શેર ખીમાએ ૩) શેર શકેદ ખાંડ, ઘઉં નો રવો ૦૧ શેર, દુધનો માવો ૦૧ શેર, અને શાજી ધી ૧) શેર લેવું. પછે એ ખાંડનો એક તપીલીમાં શીરો બનાવી જુદો રાખો. તથા થોરી બદામ અને પસતાની છોલેલી ખીજની સલેસ તથા ચા રેલી, દરાખ અને એલચીદાણા લેવા તારબાદ એક તપીલીમાં ધી નાખી સુહુલાપર મુકી તેમાં ખીમો નાખી જરા શેકવો, પછે તેમાં રવો નાખી તેને પણ જરા શેકવો. પણ તેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતા રહેવું. પછે તેમાં માવો નાખી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરી જરા રતાશપર આવેકે પેલા ખાંડનો શીરો રેડવો તથા ૩) વાલ કેશર ને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી બદામ, દરાખ વગેરે નાખી શારી પેંડે એકરશ કરીઆ કરવું. પછે તેને તપાશી જોવો અને જો એ હલવો ચમચ પર વલગે નહી અને રવા જેવો થાયકે ઉતારી ઉપર ગોલાખ છાંટવો પણ જો ચમચ પર વલગે અને ચીકણો જેવો હોયતો તેને ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવો. તઈઆર થાયકે તપીલીને સુહુ લા પથી ઉતારી જરા ધંગાર પર મુકવી અને તેના ઢાંકના પર પણ બે તરણું ગાંગરાં આપશના મુકવા, થોરો વાર રહીને રકાખીમાં કાઢા દેવો.

૬૧૮—મલાઈના હલવો બનાવવાની રીત—તાજી મલાઈ જેમાં દુધ નહી હોય તેવી ઘણી કઠણુ ૦૥ શેર લેવી. ખાંડ ૧૧ શેર, માવો ૧૧ શેર, ઘઉંનો રવો નવઠાંક, શીજી ધી ગાં શેર, કેશર ૨) વાલ શેરી બદામતી છેલેલી ખીજની તથા પથતાની જીણી કાપેલી સલેસ, ચારોલી અને એલચીદાણા, ચોરો ગોલાખ. પેહેલા ખાંડનો શીરો બનાવી જીરો રાખવો. પછે એક તપીત્રીમાં ધી નાખી ચુહુલા ૫૨ મુકી ધરમ કરવું પછે તેમા મલાઈ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વાર રહીને ઘઉંનો રવો તેમાં નાખીને તેને ફેરવ ફેરવ કરીને જરા શુકવો. પછે માવો નાખી હીલવ હીલવ કરતાં રહેવું. જરા તઈઆર થવા આવે (શંભાલ રાખવીકે ઘણો લાલ નહી ચઢજય) ને તેમાં ખાંડનો શીરો નાખી કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી તથા બદામ દરાખ ચારોલીની સલેસ વગેરે નાખી મેલવીને ખુબ હીલવ હીલવ કરી ચમચપર લધને તપાશવો, જો ચમચપર વલગે નહી ને રવાદાર થાયકે ઉતારવો પછે ઉપર ગોલાખ છાંટીને ઢાંકવો. પછે ચુહુલામાથી જરા ધંગાર બહાર કાઢાડી તેની ઉપર એ તપીલી મુકી તેના ઢાંકણાપર તરણુ ચાર આતશના ગાંગરા મુકવા ચોરોવાર રહીને રકાખીમા કાઢાડીને આવો,

૬૧૯—દુધ મલાઈના ફાલુદો બનાવવાની રીત—૦૥ તોલો ચીનાઈ ગાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ગાથ કરીનેખી કહેછે) લઈ એક તપીલીમાં નાખવું. પછે તેમા એક કપ ભરી પાણી રેડી ભીંજવી રાખવું. પછે તેને ચુહુલાપર મુકી ઉકલવા દેવું. જેઆરે ગાથ પાણીની સાથે મલીને એકરથ થાય કે ઉતારવું. પછે તાજી દુધ ૦૥ સેર અને મલાઈ ૦૥ શેર લઈ એક વાસણમાં નાખી ચુહુલાપર મુકીને ગરમ કરવી. પછે તેમાં પેલું ગાસનું પાણી રેડી મેલવી દઈ ૦૥ શેર સફેદ ખાંડ નાખી મેલવી ચોરોવાર ખુબ ઉકાલીને પછે કાચની જાંદી રકાખીમાં રેડી દઈ હવામાં મુકવું. અને તેની ઉપર પસતાની તથા બદામતી શલેશ નાખી જરા ગોલાખ છાંટવો. બંધાએને આધામાં લેવો. પણ થંડા પાણીના ખુમચામાં મુકશે તો જલદીથી બંધઈ જશે. પણ તેમાનું પાણી રકાખીમાં જાય નહી તેથી ચોરો એાધું રાખવું

૬૨૦—ઘઉંના દુધનો ફાલુદો—એક તપીલીમાં ઘઉંનું દુધ ૦૥ શેર, નાખી તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ભીંજવવું. પછે તેમાં ખાંડ ૦૥ શેર અને કેશર ૧૧ વાલ નાખી ચુહુલાપર મુકવું. પછે તેને ઘુંટ ઘુંટ કરીને ચેરવવું. જ્યારે એ દુધ ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં બે પઈસા ભાર ગોલાખ નાખી કાચની રકાખીઓ (શાશર) માં રેડવું

અને બદામની છોલેલી ખીજની બધે ફાર કરી ઉપર નાખવી થંડુ પડે ને આધામાં લેવું.

૬૨૧—હોલા અને શરબત (યાને થિંડો ફાલુદો)—૦૧ શેર ધૂતીના દુધમાં ૦૧૧ શેર પાણી રેડી ભીંજવીને ચુહુલાપર મુકી ધુંટ ધુંટ કરી ચેરવીને રાંધવું. જ્યારે ધણું ઘટ થાય કે ઉતારીને ધણું થંડુ પડવા દેવું. પછે એક તપીલીમાં થંડુ પાણી રેડી તેની ઉપર આંધરાની ચમચ ધરી, તે ચમચની ઉપર પેલું દુધ મુકી હાતે કરી મથલવું. જેથી તે ચમચના આંધરામાંથી (હોલા) દાણા પાણીમાં પડશે. તથા વુકમરીઆના ખીઆં લાવી તેને ચુટીને સોળ કરી તેને શોળ પાણીમાં નાખી ભીંજવી રાખવા. તીઆરબાદ જેટલા માણસોને વાસતે એ ફાલુદો બનાવવો હોય તે પરમાણે તમદેલો લઈ તેમાં થોરં થોરં શરબત તથા થોરં તાજું દુધ રેડવું. તથા વુકમરીઆના ભીંજેલા થોરા ખીયાં નાખી, પેલા ધર્જોના દુધનાં હોલાને પાણીમાંથી કાઢાડી તેમાં થોરં નાખી બતાશા નાખી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી હોલિવીને મેલવી નાખીને પીઉ. એથી દીલમા થંડક થશે. પાણુ. જો વધારે બનાવવું હોય તો પેલા ધૂતીના દુધને ચમચપર નહીં મથલતાં આતીમાં નાખી મથલવું. જેથી પાણીના વાસણમાં તેના દાણા પરશે. જો નાકા જણા હોશે તો જણા (હોલા) દાણાં પરશે અને મોહોતા નાકા હોશે તો જડા દાણા પડશે.

૬૨૨—ઝું જફર શોલો—શારા શોળ જંચા રાંધવાના જીરુના ચોખા ૦૧ શેરને એક તપીલીમાં નાખી સારીપેટ પાણીથી ઘોષ નાખવા, પછે તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી જરા નરમ રાંધી કાઢાડવા (યાદ રાખવું કે તેમાં નીમખ નહીં નાખવું) પછે એક તપીલીમાં ૧૧ શેર ખાંડનો શખત શીરો કરવો. પછે બદામની છોલેલી ખીજ તથા પસતાની ખીજની શલેશ, દરાખ, ચારોલી, મલીને બધું ૦૧ શેર ને આશરે લેવું, તથા ૩) વાલ કેશરને જર પાણીમાં વાટીને રાખવી. તથા ૨) ખાતા લીંબુનો રશ એક કાચની પેઆલીમાં જીરુ કાઢાડી રાખવો. તીઆરબાદ શીરાને ચુહુલાપર મુકી તેમાં પેલા રાંધેલા ચાવલ તથા બદામ, દરાખ, એલચીદાણા લીંબુનો રશ અને કેશર નાખી બધાને ચમચ કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછે તેમાં ૧૧ નવટાંક ધી નાખી ચાવલ બધા શીરો પી રહે તાંહાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછે ચુહુલામાંથી થોડો ધંગાર બાહાર કાઢાડી તેની ઉપર તપીલી મુકવી તથા ઢાંકણપર બે તરણુ આતશના ગાંગરા મુકી થોરોવાર રહીને રકાખીમાં કાઢાડીને ખાવો.

૬૨૩—દમીદા બદામનો બનાવવાની રીત—૦૧ શેર બદામની ખીજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાઢાડી નાખવા. પછે તેને છુંડીને ખુબ ખારીક કરવી. પછે ૧૧૧ શેર સફેદ ખાંડ, દુધનો માવો ૦૧ શેર, ધણીનો રવો નવટાંક, અને ધી ૧૧૧ પાથેર લેવું. પેહેલાં ખાંડનો શકત શીરો કરવો. પછે એક તપીલીમાં ધી નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ થાય કે તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકવો. પછે તેમાં છુંડેલી બદામ તથા માવો અને એલચીદાણા નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકીને તેમાં પેલી ખાંડની શકત આશણી (શીરો) રેડી દધ તથા ૩ વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી એ કેશરનું પાણી પણ તેમાં નાખી બધાને શારીરે ખુબ હીલવ હીલવ કરીને કહણુ જેવો થાય કે થાલીમાં જરા ધી લગાડી તેમાં નાખીને પાંચરો દેવું. થંડો પડે કે મેશુરની કાની કટકા કાપી કાઢાડવા.

૬૨૪—દુધમાં ગોશતના પકવાનની વાની—ગોસત ૧) રતલ લઘ કાપી કટકા કરી પાણીથી જરા ધોઈ નાખવું. પછે તેમાં છુંડેલું આદુ લશણનો જરા મથાણો અને જરા નીમખ નાખીને ગોસતને આથવું. પછે એક તપીલીમાં નવટાંક ઉપર ધી નાખી તેમાં કાંદાનો વધાર કરી ગોશત નાખી ચમચ કરી તેમાં થોડું પાણી (ગોશત ફાટે તેટલું) રેડી ગોશતને ચેરવવું. જ્યારે ગોશત ચરીને ફાટવાપર આવે અને તેમાં બહાણુ પાણી નહીં જણાય કે તેમાં ગરમ કીધેલું દુધ આશરે ૦૧ શેર રેડવું. તથા તેમાં બદામની ખીજની ચોરી શલેશ નાખવી. પછે એ ગોશતની તપીલીને ધગાગપર રાખવી. એટલે દુધમાં તે ગોસત ચરશે. જ્યારે દુધ થોડું બલીને ઘાઘારો જેવો જરાક રશ રહેકે તેમાં એલચીદાણા તથા જાયફલ બભ રાવી રકાખીમાં કાઢાડી તેબલપર ગ્રાકલવું.

૬૨૫—દુધમાં મરચી—જેમ ઉપર દુધમાં ગોશત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૬૨૪) તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરચીનાં કટકા લેવા.

૬૨૬—બકરાનું આખું રોશત કીધેલું હલવાંન—બકરાનું ઘણું નાહાનું હલવાંન જેને કીડ કહેછે તે લઘ કપાવી તેની ઉપરની આમ ડાની ખોલ કાઢાડી નખાવી મુંડી મુધા આખું રાખવું (કટકા કરવા નહીં) તથા તેમાંથી કલેજ, હોજરી વગેરે બધા શામન કાઢાડી નાખી તેના ખરીઆં કાપી કાઢાડવા. પછે એ આખા હલવાંનને શારીરે અંદરથી તેમજ બહારથી ઘી નાખવું. પછે તેને જરીથી કરી જરા જરા ચોખા અથવા કાપ મુકવા જે તેમાં નીમખ આદુ

વગેરે લાગે. પછે તેને છુંડેલું આદુ તથા નીમખ બધે લગાડીને એક ખુમચામાં મુકવું. પછે ૧ાં શેર અથવા ૨) શેર કાંદાં તથા પોટાને શમારી તેને છણો કાપી ધીમાં લાલ તલી કાઢાડવા. પછે તજ, એલચી લવંગ, વગેરે આખો ગરમ મશાલો આશરે તોલો ઉપર લઈ તેને છુંડીને પેલાં કાંદાના વરખમાં નાખી મેલવી દેવો. પછે ૩ા શેર શાળુ દહી લેઈ ૮ વાલ કેશર ને જરા પાણીમાં વાટી તે દહીમાં નાખીને મેલવી નાખવું. પછે પેલા તરેલા પોટા અને કાંદાનો તરેલો વરખ (ચોરો કાંદો જુદો રેહિવા દેવો) તે હલવાનના પેટામાં ભરવો, તાર બાદ પેલા જુદા રાખેલો ચોરો કાંદો તેની ઉપર બધે લગાડી ઉપર પેલુ કેશરનું દહી બધે ચોપરી દેવું. પછે તેને શુતલીથી મુંદી તાંટીઆ વગરે બરાબર બાંધવા. બાંધીને તે શુતલીના બે છેરા લાખાં રાખવા પણ તેના છેરા એવી રીતે બાંધવા કે એક છેરો હલવાનની ઉપર આવે અને એક છેરો નીચે રાખવો પછે તેને કકરતાં આશરે (૧) શેર ઉપર ધીમાં એક પોહોરી તપીલીમાં તલવાને મુકવું. એક બાજુ તલાઈને લાલચાકડે અને પેલા શુતરીના છેરાથીજ પર ફેરવું. (અમચે ફેરવવુ નહી) પછે એના ઢાકનાને ઘઉના આટાથી ખીરીસેવુ. કે તેમાની વરાર બાહાર જાય નહી. અને તલીએ તથા ઢાંકણાપર ચોરો ઇગાર રાખી તેને ધીમાંને ધીમાંજ ચેરવવું. બલી નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. પછે કાઢાડી રકાખીમાં એ હલવાન આખુ મુકી પાથે છરી કાંટાં મુકી તેબલપર માકલવું. પણ એવી રીતનું હલવાન બનાવવાને શવારથી આદું તથા નીમખમાં આથી રાખવું. જોઈએતો જો હલવાન જરા મોહોતુ હોયતો ધીમાં લાલ કરીઆ પછે તેમાં ચોર પાણી રેદીને ચેરવવું.

૬૨૭—લવાબદાર તરકારી—ગોશતનો બારીક ખીમો ૩ા રતલ લઈ તેમાં મશાલો નાખી ચોડાવાર આથી મુકવો. પછે તેમાં તાજુ એક ઇંડુ ભાંજીને નાખવું તથા ચોરા જુનલા ચણાની દાલનો આટો નાખી શારીપેટે મેલવી દેવો. પછે એ બધા ખીમાના છ ભાગ કરવા. પછે એક ભાગ ખીમાનો લઈ તેના લાંબા (કેરાના જેવા) લવાબ વાલવા. પછે તેને પેનામાં કકરતા ધીમાં તલી કાઢાડવા, અને તેમાં જરાક પાણી રેડી ઢાંકીને ચેરવવા. તદ્યાર થાય કે ચોરા દહીમાં તરેલો કાંદો નાખી જરા કેશર નાખી મેળવી દધને ઉપરથી તેની ઉપર બધે એ દહી ચોપરી ચોડાવાર ઇગારપર રાખી ઉતારવું પછે રકાખીમાં કાઢાડી તેબલપર માકલો.

૬૨૮—અદલાનું ગોસતની તરકારી યાને ઈડામાં ગોસત—
શાહે ગોસત ૦૥ રતજ અને કારા બુકા ૦૥ રતજ લેવા. એ
બધાને જીણા જીણા બદામી કપાવા. પછે તેને ઘોઈ કાલાડી તેમાં
આદુ લસણ તથા મરચાંનો •છુંડેલો મસાલો અને નીમખ નાખી
આથી મુકવું. તારબાદ ૧૥ નવરાંક ધીમાં જરા ઓપ્પરી કીધેલી
એલચી, અને લવંગનો વધાર કરી તેમાં બુકા વગેરે નાખી સમચ કરી
થોડું પાણી રેડી ચરવા દેવું. પછે ખાતું દહીં ૦૧ શરને એક કાંચી
આમાં નાખી તેમાં કાંદાનો તરેલો વરખ થોડો નાખવો તથા ૨-૩
વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે દહીંમાં નાખી મેલડીને જુદુ રાખવું
પછે જીયારે ગોસત ચગી રેહેવાપર આવે અને તેમાં પાણી નહીં હોય કે
પેલું દહીં ઉપરથી નાખી સમચે કરી તરીએ ઉપર કરવું. પછે ૪-૫
કકણ બાફેલા ઈંડાના કોટલા કાલાડી નાખી તે ઈંડાના બધે કટકા
કરી તે ગોસતમાં નાખી જરા સમચ કરી ઈંગાર પર તપીલીને થોડો
વાર રેહેવા દેવી. એવી રીતની બનાવેલી પકવાનની વાનીને અદલો
અથવા ઈંડામાં ગોસત કરીને કહેછે.

૬૨૯—દોધીનો ફુલમો મુગલાઈ—લાંબું શુરતી દોધી લઈ તેના
મુંદા તરફથી આશરે ૬ આંગળ લાંબો ગોળ એક કતકે કાપી કાલા-
ડો. પછે છરીથી તે કટકાની અંદરનો ગર તથા ખીઆ કોતરી કાલાડી
તેની જાજ ઉભી છોલી કાલાડી. પછે એ કોટરી કાલાડેલા ભાગમાં
ધીમાં તરેલી બદામ, દરાખ, ચારોલી, પસતા ભગેરે ભરવું. પછે એક
પોહીરી તપીલીમાં આશરે ૦૥ શર ઉપર ધી નાખી તેમાં તજનો કટકો
લવંગ અને એલચીને ઓપ્પરા કરી ધીમાં વધાર કરી તેમાં પેલો
બદામ દરાખ ભરેલો દોધીનો કટકો મુકી જરા અરધી ઓપલી પાણી
છાંટી ઢાંકીને ઈંગાર પર રાખવું. જેથી દોધી ધીમાને ધીમાં ચરીને
લાલ થાશે. જોઈએતો તેમાં જરા ખાંડ નાખવી. પછે ઉતારીને રકા
ખીમાં કાલાડી ખાધામાં લેવું.

૬૩૦—ખુમારા બનાવવાની રીત—ધઉનો રવો ૧) શર, મેડો
૦૧ શર, એ બેઉને એક ખુમચામાં નાખી ભેલી દેવો. પછે તેમાં
૨) પમણાનું ખમીર (એ ખમીર નાન બનાવનારાઓને તાંદાં વેચાવું
મલેછે) નાખી મેલડી પાણીથી મસલીને એ આટો બાંધેલા, પછે એ
બાંધેલા આટાના બે ગોરા કરવા. અને તે અંદર ગોરાને જુદા જુદા
બે કહરાઈમાં મુકવા. પછે તેને ઢાંકીને તડકાંમાં અથવા તાપ આગળ
મુકવા કે જેથી તે આટાનું ખમીર ચઢીને ખુમ ખીલશે. • પછે જ
ચારે તેનું ખમીર ચરીને તે ગોરા સાગી પેડે ઉપરેલો થાયકે તે કહ

રાઈની બાજુએથી ફરતું ધી ા શરને આશરે રેડવું. પછે સગરીમ્ બુબ કોલશાનો ધંગાર પારી તેની ઉપર એ કહરાઈ મુકી તેમાં તરવા. જ્યારે નીચેનું પર લાલ થાયકે ફરતીને ઉપરથી જરા ધી નાખી સારી પેઠે લાલ જવા તલાઈને થાયકે ઉતારવું. એ પરમાણે મેઢ ગોરાને તલી કાઢાડવા. પછે ૪) શર તાજુ દુધ લાવી તેમાં ખાંડ નાખી મેલ વીને એદુધના બે ભાગ કરીને તેમાં ધીમાં તરેલો એક એક ખુમાશ મુકવો. જોઈએતો ઉપરથી મલાહી મુકીને પછે ખાંધામાં લેવો. જો ઉપર કહેલો આઠાનો અરધો ભાગ લઈને બનાવશોતો થોડો અરચ થશે.

૬૩૧—નરીએરનું કસતર—૦૧૧ શર તાજુ ડોહિવેલુ દુધ લઈ તેને ખુબ ઉકાલીને અરધા શરને આશરે રહેકે ઉતારી ચમચે હીલવ હીલવ કરી ખુબ થંડુ પારવું તથા એક નરીએરનું દુધ કાઢાડી છુ-છાને નાખી દેવો. પછે એક કાંસીઆમાં તાજા ધંડાં બાંજીને દોહીવી નાખવા. પછે એ ધંડાં તથા નરીએરનું દુધ પેલા થંડા પડેલા દુધ માં રેડી સારી પેઠે મેલવીને એક રશ કરવું અને મીઠાસને વાસને તેમાં ૧૧૧ પાશર ખાંડ મેલવીને એક શાજા વાસણમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ભુંજવા મોકલવું. જો વધારે બનાવવું હોયતો ઉપર પરમાણે વધારે નરીએર, ધંડાં તથા દુધ વધારે લેવું. યાદ રાખવુંકે નરીએરનું દુધ વગર પાણીએ કાઢાડવું.

૨૧—ચટણી તથા સરકો.

૬૩૨—તામોટા અને આમલીની ચટણી—પાંકાં તામોટા ૧) રતલ, નવી આમલી ૧) રતલ, જરા શુકવેલું આદું ૧૦) તોલા, છુડેલા રાતા મરચાં ૫) તોલા, ખીસમીશ દરાખ ૧૦ તોલા, છોલેલું મુકું લસણ ૨૧ તોલા, ખાંડ ૧૦) તોલા, નીમખ ૨૧ તોલા, સરકો અરધો બાટલી. પેહેલા સરકામાં આમલીને ચોલી નાખી જરા ગરમ કરીને ખીજા વાસણમાં ગારી કાઢાડવું. પછે તામોટા, દરાખ, લસણ, નીમખ અને આદાને પાટા ઉપર બારીક પીશીને સરકામાં બધાને મેલવી દધ ખાંડ નાખી શારી પેઠે મેલવીને પોહરા મોહરાની નાહાની નાહાની બાટલીઓમાં બરી ખુચ મારીને થંડી જગાપર મુકવી.

૬૩૩—તલની ચટણી—એક તેખલ ચમચો(મેહોતો) બરીને સફેદ તલ લેવો. પછે તેને શાજા કરી લોહારીપર જરાં શેકી કાઢાડવા. પછે તેને છુંડીને. તેમા લસણની છોલેલી કરી ૧), સમાજેલો નાહાંલો અરધો

કાંદો, થોરી સમારેલી કોથમીર, એ તરણુ લીલા મરચાં, જરા નીમખ નાખી પાટા ઉપર જેમ કારીનો મથાણો પીશીએચ, તેવી રીતે પીસ વું. પણ પીસતી વખતે જરા આમલીનું દોહોર (પાણી) નામવું. પછે કાચના પેચાલામાં મુકવી. એ ચટણી જાહાજ દાહાડા રેહિતી નથી માટે ખપ જોગીજ બનાવવી.

૬૩૪—દીનર ચટણી—સારી વજણતી એક કાચી કેરીને છોલીને ચીરીઆ કરવા. પછે તે ચીરીઆની જણી જણી કરચો (કચુંબર) કરવી. પછે તેમાં એક નાહાનો કાંદો અને ૩) લીલા મરચાને જણા કાપીને નાખવા. પછે મેલવી દધ રકાનીમાં મુકી તેમજ પર ચાવલ શાંથે મોકલવી. એમાં કેટલાંક લોકો સરકો નાખેછે પણ સરકો રેડ વાની કંઈ ગરજ નથી.

૬૩૫—કેરાંની ચટણી—એક ચમચો ચણાની દાલ તથા ૪) શુકા મરચાને વાડીને જરાક ધીમાં તલી કાહાડવા. પછે વસઈ ગરા પીલી છાલના પાકાં ૪) કેરાંને પાણીમાં નરમ બારી કાહાડવા. થંડા પડેછે છાલ છોલી કાહાડી ચણાની દાલ શાંથે પાટા ઉપર બારીક પીશી નાખવા. પછે એક કાચના પેચાલામાં નાખી તેમાં એક ચમચો લીંબુનો રસ અથવા સરકો રેડી સારી પેટે મેલવી દેવો. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી કારણ કે વધારે વખત રેહવાથી બગડી જાયછે.

૬૩૬—કારામીર ચટણી—છોલેલા આદુની કાપેલી પટલી સલેસ (કાતરી) ૧) શેર, છોલેલું શુકું લસણ ૧) શેર, અંગુરી દરાખ ૨) શેર, લાલ શુકા મરચાં ૧) શેર, છુદેલી આખી રાધ ૦૧ શેર. એ બધાને એક પથરની પાનીમાં છુંડી અથવા પાટા પર પીશીને મેલવી નાખવું, પછે ૫) શેર શાળ સરકામાંથી થોડો સરકો લઈ તેમાં ૧) શેર ગોર નાખી ભીંજવો. તેઆર બાદ એ ભીંજવેલા ગોરમાં ઉપલી ચટણી નાખી સારી પેટે મેલવી દધ એક મોહિતી બરણીમાં ભરી ઉપરથી બાકી રહેલો સરકો રેડી દેવો. પછે એ બરણીને ૧૫) દાહાડા તડકામાં મુકવી ને થોડી ચટણી બનાવવી હોયતો ઉપર પરમાણે થોડો સામન લેવો.

૬૩૭—બેંગાલ ચટણી—છોલેલી કાચી કેરી અથવા શપરચન ૧) રતલ, શુકા લાલ મરચાં ૧૧૧ રતલ, નવી રાતી આમલી થડીઆ કાહાડેલી. ૨) રતલ, શાકર ૧) રતલ, છોલેલું તાજું આદુ ૧૧૧ રતલ છોલેલું શુકું લસણ ૦૧૧ રતલ, અંગુરી દરાખ ૧૧૧ રતલ, બારીક કરેલું નીમખ ૧) રતલ, શાળ સરકો ૫) બાટલી. પેહેલા મરચાંને સરકાની અંદર ૧) કલાક શુધી ભીંજવી રાખવા. પછે બધાને સરકામાં મેલવી નાખી બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારતા,

૬૩૮—તરેલાં કાંદાંની ચટણી—૦૧ શેર શરૂદ કાંદાં લઈ તેને છોલીને બારીક કાટરી કરી એક તપીલીમાં ૦૧ સેર ધી નાખી તેમા કાંદાંને લાલ તલી કાઢાડવો. પછે તેમાંથી ધી નીતારી કાઢાડી કાંદાંને સુકો ભેવો કરી એક કાચના પીયાલામાં, મુકો. પછે એક મોઢિટી ખાર ક લઈ તેમાંથી ઠડીઆ કાઢાડી નાખી તેને બારીક છુંડી તેમાં જરા-ક નીમખ તથા ૦૧૧ તોલો સુકા મરચાંને વાટી ખારકની શાયે મેલવી દેવો. પછે એ બધું તરેલા કાંદાંમા નાખી સારી પેંડે મેલવી દેવો. એટલે તરેલા કાંદાંની ચટણી થાયે. એ ચટણી જાહાજ દાહાડા રેહ તી નથી માટે ખાધા જોગીજ બનાવવી.

૬૩૯—કોડની ચટણી—શારા પાકા મોઢિતા કોઠ લઈ ભાંજીને તેનો રાતો ગર એક કાચની રકાખીમાં કાઢાડવો. પછે થોડું છોલેલું આદું, લીલી હલક, થોરા મરચાં, થોડું જીરું તથા ધાણા અને લસણની છોલેલી કરી તથા જરા નીમખ લઈ બધાને ખાનીમાં અથવા પથરના પાતાં ઉપર બારીક પીશવું. પછે એ પીશલા મસાલાને પેલા કોડના ગરમાં નાખી તથા તેમાં થોડો ગોર નાખી બધાને સારી પેંડે મેલવી દેવો. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી. કેમકે તે વધારે વખત રહેઆથી બગડી તથા કુગમ બનયછે.

૬૪૦—ખજૂરની ચટણી—૦૧૧ શેર ની આમલી, ૦૧૧ શેર શારા ખજૂર, ૦૧૧ શેર છોલેલું આદું, ૦૧૧ શેર કીચમીશ દરાખ, ૦૧૧ શેર કાંદાં. ૦૧ શેર સુકા લાલ મરચાં (ખીઆ કાઢાડી નાખવા.) રાતી ખાંડ ૪) ચમ ચા ભરીને, નીમખ ૧) ચમચો. પેંડેલા કાંદાં છોલી તથા ખજૂરમાંથી થડીઆને કાઢાડી નાખી એ બધા મસાલાની શાયે પાટા ઉપર થોરાં સરકાની શાયે બારીક પીશવું. બારીક પીશવા પછે ચારાણામાં એ ચટણીને સારી પેંડે મોલીશ કરી પેઢિરા મોઢિરાની કાચની બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. થોડા દાહાડામાં ખાધા લાયક થયે.

૬૪૧—બોલારમ ચટણી—ખીસમીસ દરાખ ૩) રતલ, નવી આમલી ૩) રતલ, આદું ૩) રતલ, કાચી કેરી ૪—૫ નંગ, નીમખ ૩) ચમચો. પેંડેલા એ બધી ચીજોને સમારી ઠડીઆ કાઢાડી નાખીને સાફ કરવી. પછે તેને ખાનીમાં છુંડવી. છુંડવી વખતે તેમાં થોડો થોડો સરકો રેડતાં જઈને છુંડવી. બધો મલીને ૧૧૧ બાટલી સરકો લેવો. પછે તેને ગારી કાઢાડી બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. એ ચટણી ૧૫ દાહાડામાં તઢખાર થયે. જે થોરી બનાવવી હોયતો ઉપર પરમાણે થોડો શામણ લેવો.

૬૪૨—કુદણાની ચટણી—કુદણાના લીલા પાતરાં ગા રતલ, લાલ મરચાં ૨૫ તોલા, નીમખ નવટાંક, છોલેલી લસણની ૧૨ કરી, કાંદાં ૨) તોલા. એ સધલાને લાકડાની પ્લાનીમાં બારીક છુંડવો. છુંડતી વખતે તેમાં થોડો થોડો કરીને ગા પેંટ સરકો રેડવો. પછે તેને મેલવી દહ બીજો અરધી પેંટ ગરમ કાંધેલો સરકો તેમાં ઉપરથી રેડવો. થંડી પડેને પોહારા મોહારાની બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બ્રુચ મારવો.

૬૪૩—પેરની ચટણી—શારા પાકાં નરમ પેર લેવા. પછે તેને છોલીને તેનો ગર લેવો. પછે તે પેરના શુમાર પરમાણે થોડો છોલેલું આદું, ખીશમીશ દરાખ, મરચાં, રાંતી પાંડ, જરા જીરૂ તથા ધાણા, લસણની કરી, જગ નવી આમલી અને નીમખ લઈ બધાને પાટા ઉપર બારીક પીશવું. પછે મેલવીને કાચના પેચ્ચાનામાં મુકી થોડો સરકો તેમાં રેડીને બંધાને સારી પેંટ મેલવી નાખવી. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી. કેમકે વધુ વખત રહેવાથી બગડી જાયછે.

૬૪૪—લસણનો સરકો—૨ બાટલી શારા શર્કર વાઘનના સરકામાં ૧ આઝીસ છોલેલું લસણ તથા ૧ જયફલના નાદના કટકા કરી નાખવા. પછે તેને ૧૫ દાહાડા રાખીને ગારી કાહાડી બાટલીમાં ભરી ને બ્રુચ મારવો. ફરેચ લોકો આએ સરકાને ઘણો વખાણેછે. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનો ઉપર છાંટવામાં આવેછે.

૬૪૫—મરચાંનો સરકો—૩ બાટલી શારા સરકામાં ગા શેર તાજા મરચાં નાખી એક વાસણમાં રેડી સુકુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવો. પછે મજબુત બ્રુચ વાલા વાસણમાં રેડી થંડી જગા ઉપર મુકી રાખવો. એક મહીનામાં સરકો વાપડવા લાયક થશે. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવામાં આવેછે. જરૂર તહમ સરકામાંથી ૧ પેંટ કાહાડાતો તેના બદલામાં શાધારણ સરકાની એ અથવા તરણ પેંટ તેમાં નામશોતો સરકો ઘણો શુધરતો જશે. અને ઘણું શુધી બગડશે નહીં.

૬૪૬—આંરજની છાલનો સરકો—૨૫ તોલા આંરજની છાલ ને અરધી બાટલી શારા સરકામાં નાખીને ૧૪ દાહાડા શુધી ઢાંકીને રહેવા દેવો. પછે તેને ગાલી કાહાડી ખીજી બાટલીમાં ભરોને મજબુત બ્રુચ મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતનાં પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવાથી આંરજનો વાશ નીકલેછે.

૬૪૭—કુદણાનો સરકો—એક પોહોલા મોહોડાની બાટલીમાં તાજા કુદણાના પાતરા આશરે ૫) તોલા નાખી ઉપરથી અરધી બા-

ટલી શારે સરકો રેડીને ૧૪ દાંહાડા સુધી ઢાંકીને રેહવા દેવો. પણ દર રોજ આટલીને હીલવવા કમી. પછે ગાલી કાઢાડી ખીજી આટલીમાં રેડી મજબુત જુમ્ય મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંતવામાં આવેછે. જેથી કુદણાનો વાસ નીકલેછે.

૬૪૮—ખુરાબોદાર કુલનો સરકો—કોઠખી જાતનો કુલનો સરકો બનાવવો હોય નેવાકે—ગોલાબના કુલ, માગરા, ચંપેલી વગેરે તે એ કુલમાંથી ૫) તોલા શુકા કુલો લઇને એક આટલીમાં નાખવા. પછે તેની ઉપર અરધી આટલી શારે સરકો રેડી જુમ્ય મારી ૮ દાંહાડા સુધી રેહવા દેવું. તારવાદ તેને નીચવીને ગારી લેવું. જે એથી પણ કુલનો વાશ નહી આવતો હોયતો ખીજા તોજા કુલ તેમાં નાખીને રેહવા દેવો. ખીજી—જો કોઠખી જાતના કુલના તેલના ૧૫ થી ૨૦ ડીપા સરકામાં નાખીઆ હોયતો એથી પણ શારે વાશ આવશે. એથી રીતનો બનાવેલો સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંતવામાં આવેછે, જેથી જે કુલનો સરકો બનાવેલો હોય તેનો વાશ નીકરશે.

૬૪૯—શેલરીનો સરકો—૨૧ તોલા શેલરીના ખીયાને આટલીમાં નાખીને ઉપરથી અરધી આટલી સરકો રેડી જુમ્ય મારવો. પછે ગારીને ખીજી આટલીમાં ભરી મજબુત જુમ્ય મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની બનાવવાના કામમાં આવેછે.

૬૫૦—તાડીનો સરકો—ખજુરીની તાડીને થોડા દાંહાડા ખુબ તડકામાં રેહવા દેવી, જેથી તાડીનો સરકો થશે.

૬૫૧—ગાજરનો સરકો—એક કાચની બરછીમાં ૦૧ શેર શારા ગાજરની કાટરી કરી નાખવી. અને તેમાં ૨ આટલી સરકો રેડી તથા થોડું છુંડેલું જાયફલ નાખી ઢાંકી રેહવા દેવો. થોડા કલાક રહીને વાપરવામાં લેવો. એ સરકો પકવાનોમાં છાંતવાંથી ગાજરના જેવો વાશ આવશે.

૬૫૨—કરી પાઉદરનો સરકો—૦૧ રતલ કરી પાઉદર (કારીને સુકો મસાલો) ને ૧) ગીયાલન સારા સરકામાં નાખી ૮) દાંહાડાં ચુહુલાની ગરમ જગાપર રાખીને પછે ગારી કાઢાડી આટલીએ ભરી.

૬૫૩—રાઝખરી સરકો—સારા પાકા રાઝખરીને છુંડીને ૩) પેંટ સફેદ વાઇનના સરકામાં ૩) દાંહાડા સુધી ભીંજવી રાખવા. પછે તેને ચોલીને ગારી લેવું. પછે તેમાં દર એક પેંટ એક રતલ સફેદ ખાડ નાખવી. પછે તેને ઉકાલીને થંડું પારવું. પછે તરત આટલીમાં ભરી મજબુત જુમ્ય મારવો.

૬૫૪—લીંબુના રશને લાંબી મુદત શુધી રાખવાનીરીત—
કેટલીક વખત લીંબુ નહી મલતા હોયતો હાવી રીતનો ખના
વેણો રથ જ્યારે જોઇએ ત્યારે લીંબુની ગરજ સારેછે. જોઇએ એટલાં
ખાંટાં રથદાર લીંબુ લઈ કાપીને તેના કામના વાસણમાં રથ કાઢાડવો
પછે તે રથને મલમલના કપરામાં ગારી કાઢાડવો. તારખાદ અરધા
આંઉસ અથવા આંઉસ વાલી નાહાની શોજી સીસીઓમાં એ રથ
બરવો. પણ સીસીને માહેરા શુધી બરવી નહી જરા અધૂરી રાખવી.
પછે તે સીસીમાં બરેલા રથની ઉપર એક તી ધસપુન બરીને મીઠું
તેલ નાખી તરત મજબુત જુચ મારી થંડી જગા પર સીસીઓને
ઢભી મુકી રાખવી. જહારે સીસીમાંથી રથને કાઢાડવો હોય ત્યારે
એક સલીને છેરે ૩ વીતાલી સીસીમાં ખોરીને ઉપર ઉપરથી પેલું તેલ
કાઢાડી નાખવું. પછે તે રથને વાપરવામાં લેવો પણ એ સીસી ઢંગા
રેણો રથ જાહાજ દાહાડા સીસીમાં રહેઆથી બગડી જાયછે.

૨૨—પાક અથવા વસાણું.

૬૫૫—સુવા પાક શોભે ખનાવવાની રીત—જુદા જુદા ધણીઓ
જુદી જુદી રીતે સુવાપાક ખનાવેછે પણ આ રીત સારીછે.
એકજ જે એ સુવાપાકના વશાણાની વીગત આપીછે તે સરવે વસા
ણાને લોહિકાની ખલમાં છુંડી આરીક ભુકી થાયકે મલમલના કપ
રામાંથી ચારી કાઢાડવું. દરેક વસાણા જુદા જુદા છુંડી તેના સરવે
કથ મેડા જેવી ભુકીમાં કાઢાડી લેવો. ફરી ફરી બે તરણુ વખત છું-
ડવાથી તેનો કથ નીકલશે. પછે એ છુંડલા વસાણાને એક ખીજમાં
બેલી નાખવા. દરાખ, બદામ ચારોલીને જુદી રાખવી. બદામના તથા
પસતાના મગજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાઢાડી નાખવા. પછે એ
બેઉને છુંડીને માવા જેવી આરીક ભુકી કરી ધીમાં શેહેજ તલી કાઢાડવી.
જોઇએતો બદામને છુંડવાને બદલે તેની સલેસ તથા પસતાની સલેસ
કરો દરાખ શાયે ધીમાં તલીને મેલવવું. પછે ધઉનું દુધ તથા ગુંદ
રને જુદુ જુદુ ધીમાં તલી કઠરોડમાં આરીક વાટીને મેલવવું તેમજ
ગોખર તથા સીંગોરાની મેડા જેવી ભુકી કરીને એક જુદી તપીલીમાં શેહે
જ ધીની અંદર ભુંજી કાઢાડવી, પણ ભુંજતી વખતે તેમાં ચમચ ફેરવ
ફેરવ કરી સેહેજ લાલ થાયકે ઉતારી પારવું, બલે નહી તેની સંબાલ
રાખવી. એ પરમાણે દરએક બાબદ જુદી જુદી તબઆર કરી રાખવી.
પછે સુવાને બરડી બુસુ ઉરાડી નાખી તેના તાંદરાં જુદા કાઢાડી

લેવા. પછે એથલ ને ભેસનું દુધ ના મણુ લખેલુછે તે દુધ માએ
 અને ઉભાય નહી તેવું મોહોવું કલઘનું એક તપીલું લઈ તેમાં બધું
 દુધ રેડી દધને ચુહુલે ચહરાવવું. દુધ ગરમ થાયકે પેલા સુવાના તાંદ
 રાંને પાણીથી ઘોઈને તેમાં નાખી યુંદીઆં કરવું. નેઆરે ઘટ રાખડી
 નેવું થવા આવેકે તે વખતે ગોખર તથા સીંગોરાની ભુકી કે ને
 ધીમાં ભુંજીને તઢઆર રાખેલી હોય તે એમાં નાખી મેલવી દેવી.
 ધુંટલી વખતે કરછીની સાથે ચમચ અથવા તવાયો પકરોને ધુંટ ધુંટ
 કરતાં રેહેવું. દુધમાં ગાંઠ બધાઈ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. તેમજ
 એ વખતે નીચે બલવું નહી પણ સારા ધંગાર રાખવા અને તલીએ
 દાઝે નહી તેની તપાસ રાખવી. ગમેતો બે ચાર વખત તપીલીને ચુહુ
 લાપરથી એથલ ઉતારી થંડું પડેને વરી ચુહુલે મુકવું. પણ એથલ
 ઉતારીઆ પછીની ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું. માવો તઢઆર થાય
 તયાં મુધી હાત રાખીઆ વગર ધુંટીઆજ કરવું. કઠણ માવો થા-
 યકે ચુહુલા પરથી ઉતારી કઠરૈકમાં નાખી થંડો પાડવો, જ્યારે
 થંડો પડેકે હાતે કરી ચોલી નાખી ભુકો કરવો. પછે તેમાં બાકીના
 બધા વસાણુનો ભુકો નાખી મેલવી દેવો. બદામ, દરાખ તરેલો
 યુંદર, ગઉનું દુધ વગેરે ને કઈ હોય તે બધું તેમાં નાખી દધને એક
 રથ કરવું. પછે એક તપીલીમાં ધી ખાંડની સાથણી કરવી. સાથણી
 તઢઆર થાયકે ચુહુલા પરથી તપીલું એથે ઉતારી ચમચ કરતાં
 જવું અને પેલી કઠરૈકમાનો ભુકો ચોરો ચોરો તેમાં નાખતા જવું.
 એવી રીતે બધા ભુકો મેલવી એક રથ કરી તે તપીલાને પાશ્વું ચુહુલા
 પર મુકવું. એ વખતે તલીએ બલવું કરવું નહી પણ નીચે ધગાર
 રાખી ૫—૧૦ મીનીટ યુંદી એક રથ કરી ઉતારવું. એટલે સુવા
 પાક થએ. ઉતારતી વખતે તપાસ રાખવીકે સાથમાં પાણીનો ભાગ
 રેહવો નહી નોઈએ તેમજ કઠણ પણ થવું નહી નોઈએ. નોકે
 આવી રીતથી સુવાપાક બનાવવાને મેહેનતછે પણ તેથી કંતાલવું
 નહી. તેમજ નોઈએતો દુધનો માવો ફક્ત સુવાના તાંદરાં નાખીને
 બનાવો અને ગોખર તથા સીંગોરા છે તે માવામાં મેલવીઆ
 વગર વાપરવા. માતર મેહેનત એાછી કરવી હોયતોજ એવી રીતે
 કરવું, નહીતોકે ઉપલીજ રીતે માવો બનાવવો. હવે એ સુવાપાક
 બનાવવામાં શું શું સામણુ આવેછે તે જાણવો હોય તેની વી
 ગત:—ભેંસ અથવા ગાયનું તાજું દોહિવેલું દુધ ૧૫ થી ૨૦ શેર
 સુધી, શાંજ સુવા ૧૫ રતલ, સીંગોરા ના રતલ, બાવલનો યુંદર
 ના રતલ, સુંક (વગર રેશાની) ના રતલ, બદામની ખીજ ૧ રતલ

પસતાની ખીજ ૦૧ રતલ, ખીસમીસ દરાખ ૦૧ રતલ, કમરકાકરો ૦૧૧૧ રતલ, સોજી આરોલી ૦૧ રતલ, ગોખર ૦૧ રતલ, ઘેલી મુશલી ૨) પઘશા ભાર, કાલી મુશલી ૨) પઘશા ભાર, વાયવરંગ ૨) પઘશા ભાર, પીપલી મુલના ગાંઠ ૪) પઘશા ભાર, વાય કુંમર ૨) પઘશા ભાર, પીપર ૨) પઘશા ભાર, સફેદ મરી ૨) પઘશા ભાર, બાયફલ ૨ પઘશા ભાર, લવંગ ૦૧ તોલો, દોધીના મગજ ૨) પઘશા ભાર, કોહોરાના મગજ ૨) પઘશા ભાર, કાકરીના મગજ ૨) પઘશા ભાર, ખરબુઆના મગજ ૨) પઘશા ભાર, શોથુ ધી આશરે ૬ રતલ સફેદ ખાંડ આશરે ૮) રતલ. પણ નો કોષને થોરો ખનાવવો હોયતો ઉપર પરમાણે થોરો સામન લેવો અને નેટલો સામન લેવો તેટલાનુ સામન વજણ તથા દુધના માવાનું પણ વજણ કાઢાડીને બધાનું એકંદર શામનું વજણ ગણવું. પછે દર ૧) રતલે ૦૧૧૧ રતલ ધી તથા ૦૧૧૧ રતલ ખાંડ લેવી યાને ૧ શેર ૦૧૧૧ શેર ખાંડ લેવી. અને ૦૧૧૧ શેર ધી લેવું. એ પરમાણે નેટલા રતલ અથવા શેર વજણ થાય તે હીશામે ધી ખાંડ લેવું. ઉપર કહેલો સામન રતલના વજણમાં આપેલોછે તે થવા શેરનો રતલ ગણવો.

પપદ—મેથી પાક સોજો ખનાવવાની રીત—એકલ ને મેથી પાક ખનાવવાના વસાણાની વીગત આપીછે તે સરવે વસાણાને લોઢાની ખલમાં છુંડી ખારીક બુકી થાયકે મલમલના કપરામાંથી ચારી કાઢાડવું. દરેક વસાણા જુદા જુદા છુંડી તેનો સરવે કશ મેડા નેવી બુકીમાં કાઢાડી લેવો. ફરી ફરી બે તરણ વાર છુંડવાથી તેનો કશ નીકલશે. પછે એછુંડેલા વસાણાના બુકાને એક ખીજમાં ભેલી નાખવો તથા સુવાને ભરડી તેનું બુથું ઉરાડી નાખી માતર તેના તાંદરા જુદા કાઢાડી લેવા, પછે એક કલઈના તપીલામાં આશરે ૧૦) શેર તાજુ ડોહોવેલું દુધ રેડી ગરમ કરવું, ગરમ થાયકે પેલા સુવાના તાંદરાને ઘોઈને દુધમાં નાખી ખુબ ઘુંટીઆ કરવું (યાને તે દુધનો માવો ખનાવવો.) એ માવો ખનાવતી વખતે ચુહુલા આગલથી કેથે જવું નહી કેમકે વખતપર દુધ ઉભરાઈને ઘાલાઈ જશે. જ્યારે માવો તથાઆર થાયકે ચુહુલા પરથી તપીલાને ઉતારી પારી એક કઠરોકમાં નાખી થંડો પરવા દેવો. પછે તેને હાતે કરી ચોલી નાખી ને બુકો કરવો. મેથીને દહીને ખારીક મેડા નેવી કરવી, તથા બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી છલના કાઢાડીને તેની જુણી જુણી સલેસ કરી ધીમાં તલી કાઢાડવી, આરોલી તથા દરાખને પણ જુદી જુદી તલી કાઢાડવી. યુંદર તથા ધહુના દુધને જુદુ જુદુ તલી કાઢાડી

આરીક ભુકો કરવો. પછે મેથીના દરેલા ભુકામાં આશરે ૨) પદ્મસા
 ભાર ધી નાખી અરમોડીને કહરાઇમાં શેહેજ ધીમાં ભુજી કાઢાડીને
 પેલા યુદર તથા ઘઉંના દુધમાં ભેલી દુધને માવાની કઠરોકમાં નાખી
 એકરશ કરવું. તથા આશારીઆને પણ ધીમાં જુદો તલી કાઢાડી
 તે માવામાં નાખવો. આરક તથા કોપરાંના જીણા જીણા કટકા કરી
 અથવા શેહેજ આરીક છુંડીને ધીમાં તલી કાઢાડી માવામાં નાખી
 મેલવી દેવો. પછે એક નાહાલી તપીલીમાં આશરે ૧ શર અથવા
 ૧૧ શર ગાય અથવા મેશનું તાજુ દુધ રેડી ચુહુલાપર મુકી ખુબ
 ઉકાલીને તે દુધનો પોલો ભાગ રહેકે ઉતારીને થંડુ પરવા દેવું.
 પણ તે દુધમાં પોપરો બંધાવા દેવો નહી. જ્યારે દુધ થંડુ પડેકે
 સાલમનો આરીક છુંડેલો ભુકો ચમટી ચમટી નાખી દુધમાં મેલવતા
 જવું. એ પરમાણે સાલમનો બધા ભુકો નાખી સારીપેઠે ધુંટી
 મેલવીને તે તપીલીને પાછી ચુહુલાપર મુકી ધુંટીઆ કરવું. તેમાં
 ગાંઠ બંધાય નહી તેમજ માવા જેવી સાલમ થાયકે ઉતારી પેલી
 કઠરોકમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે બાકીના
 બધા વસાણાના છુંડેલા ભુકાને એક ખીનમાં ભેલી દધ પેલી માવાની
 કઠરોકમાં નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું તથા
 સીંગોરા તથા ગોખરના ભુકાને પણ તેમાં નાખી મેલવી દેવું. તાર
 માદ એક તપીલામાં આંડનો આશ કરી ગારી કાઢાડી જેટલું ધી
 તરતાં વધીયુ હોય તે બધુ એ આશમાં નાખી ધી આંડની જસ કહણ
 આશણી લાવી કઠરોકમાંના તઢઆર કરી રાખેલા ભુકાને આશનુ
 તપીલુ ચુહુલાપરથી એથે ઉતારી તેમાં થોરો થોરો ભુકો નાખતાં
 જઈ ચમચે કરી મેલવતાં જવું. એ પરમાણે બધા ભુકો સારીપેઠે
 મેલવી ચુહુલાપર પાછુ તપીલું મુકી નીચે ધંગાર રાખી પાંચ દશ
 મીનીટ સુધી ધુંટ ધુંટ કરી જેઆરે તેમાનુ ધી તરતું થાયકે ઉતારવું
 પછે સોજી કઠરોકમાં અથવા કલઘના ખુમઆમાં એ મેલવણી નાખી
 બધી તરફથી સરખું પોહોર કરી પેલી જુદી કાઢારી ગણેલી બદામ
 દરાંખની સલેસ ભભરાવીને ઉપર એક રકાખી સરખી ફરવી કે
 બધી તરફથી એક શરખું જઈ પર થાય. પછે હવાવાલી જગા પર
 મુકી એક રાત થરવા દેવો. થરે કે કટકા કાપી કાઢાડવા એતલે
 મેથી પાક થએ. ઉપર જે સાલમનાં ભુકાને દુધમાં પાકવવા કહેલુંછે
 તેનું દારણ એજકે સાલમ કાચી રહે નહી. પણ કેટલાક બનાવનારા
 એ એવી રીતે સાલમને દુધમાં ચેરવવાની કરાકુટ કરવાને લીધે
 સાલમના ભુકા શાયે ભેલી નાખેછે તેમ નહી કરવું. કારણકે એથી

સાલમ કાચી રહેછે. એ મેઢીપાક બનાવવાને વાશતે કેટલો સામણુ સેવો તેની વીગત એછેક—મિશનું દુધ ૧૦) શેર, મુઠાં ૦૧૧ રતલ, માખણનું શેણુ ધી ૯) રતલ. ખાંડ ૮) રતલ, મેથી ૦૧૧ ટીપરી અથવા જોઈએતો તીપરી લેવી, સીંગોરા ૦૧૧ રતલ, બાવલનો યુંદર ૦ રતલ, ઘઉંનું દુધ ૧ રતલ, બદામની ખીજ ૦૧ રતલ, ચારોલી ૦ રતલ, પસતાનું મગજ ૦ રતલ, દરાખ ૦ રતલ, અસારીએ ૦ શેર, આરક ૦ શેર, સુકા કોપરાની વાઢી (જોઈ નહી હોય) ૦ શેર, અશખથ ૧૧ નવટાંક, પંજાખી સાલમ ૪ પદશા ભાર, ગોખર ૦ રતલ, મું (વગર રેશાની) ૦ રતલ, કમર કાકરી ૦૧ રતલ, વીપરી મુલના ગાંઠ ૩) પદશા ભાર, વીપર ૨) પદશા ભાર, તજ ૧) પદશા ભાર, સફેદ મરી ૨) પદશા ભાર, ઘાલી મુસલી ૩) પદશા ભાર કાલી મુસલી ૩) પદશા ભાર, એલચી ૨) પદશા ભાર, જાવરજ ૨) પદશા ભાર, જાવંતરી ૧) પદશા ભાર, દોધીનું મગજ ૨) પદશા ભાર, ખરબુઆનું મગજ ૨) પદશા ભાર, કાકરીનું મગજ ૨) પદશા ભાર, કોહોરાનું મગજ ૨) પદશા ભાર. જો કોઈને એ મેઢીપાક યોરો બનાવવો હોયતો ઉપર પરમાણે યોરો સામણુ લેવો. અને જેટલો સામણુ સેવો તેટલાનું સામણું વજણુ તથા દુધના માવાનું પાણુ વજણુ-કાઢાડી ને બધાનું એકંદર સામણું વજણુ ગણવું. પછે દર એક રતલ ધી ૦૧૧ રતલ તથા ખાંડ ૦૧૧ રતલ જેનીયાને એક શેર ૦૧૧ શેર ખાંડ તથા ૦૧૧ શેર ધી લેવું. એ પરમાણે જેટલા રતલ અથવા શેર વજણુ થાય તે પરમાણે ધી, ખાંડ લેવું. ઉપર પરમાણે સામણુ રતલના વજણુમાં કહેલાછે તે થવા શેરનો એક રતલ ગણવો,

૬૫૭—ભરૂચી પાક બનાવવાની રીત—શારા ઘઉં ઘાઈને તેને દહીને તેનો મેઢો તથા રવો જુદો કાઢાડવો, અને તેમાંથી ૦૧ રતલ મેઢો અને ૦૧ રતલ રવો બેઉ શરખે ભાગે બધ એક ખીજમાં ભેલી નાખવો. પછે શેણું ૧૧ શેર ધી, શાકરીઆ ખાંડ ૧૧૧ શેર, બદામની ખીજ ૦૧ શેર, દરાખ ૧૧ પાશેર લેવી. બદામ દરાખને ધીમાં તલી કાઢાડવી. જોઈએતો સલેસ કરીને તલી કાઢાડો અને બદામને છુંડી માવા જેવી કરીને ધીમાં જુલું કાઢાડવી. તારખાદ તપીલીમાં ધી નાખી ચુકુલા પર ગરમ કરવું. અને ધી કકરેકે પેલો મેઢો થાય બેલેલો રવો એમાં નાખી ચમચે તરીએ ઉપર કરી એ આટાને ધીમાં જુલવો. બજનું કરવું નહીં પણ ઈંગારપર તપીલું રાખવું. એ આટાને ધણો લાલ થવા દેવો નહીં. તેમજ તલીએ બલે નહીં તેની તપાસ રાખવી. જમ્મારે તેમાંથી શેહરમ નીકલે કે તેમાં ખાંડ ના-

બાવી અને કરછી તથા ચમચ ખેડ શાયે બધું યુંડીને એક રચ કર વું અને તેમાં બદામ દરાખ તથા ગા તોલો બાપર કાધિલા એલ ચીદાણા નાખી બધાને મેલવી બે ચાર મીનીટ યુંડીને હેથે ઉતારવું પછે કલઘના ખુમચામાં શેહેજ થી લગાડી તેમાં એ મેલવની નાખી ચમચે પોહોર કરી ઠરવા દેવો. પછે છરીથી ઉપર કાપા પારી બીજે દાહાડે એ કાપમાંથી કટકા કાઢાડી બગણીમાં ભરવા.

૬૫૮—સુઠની રાખડી બનાવવાની રીત—આએ એઠલ કહેલો સામાણુ બપ પરમાણે વધતો એાછો લઘ છુંડીને એક સીસીમાં ભરી રાખવો અને જેઆરે જેઘએ તયારે એમાંથી થોરી થોરી બુકી લઘને રાખડી બનાવવી—સુઠ ૫) તોલા, પીપરી મુલના ગાંઠ ગા તોલો, ઘોલી મુશલી ગા તોલો. (યાદ રાખવું કે એમાં બે તરણુ જાતના મગજના બી પાણુ નાખેછે અને તે નાખવાં હોયતો દરએક જાતના બી ચરધા ચરધા તોલો લેવો) ઉપર કહેલા બધા વશાણુ (શામન) ને જુદો જુદો બારીક છુંડી કપરછાંડ કરીને શાતે મિલી દધ મજા જુત જુમની બીલારની બાતલીમાં ભરી રાખવો. હવે જે ફક્ત એક માણસને વાચતે એક કપ ભરી રાખડી કરવી હોયતો પેલી બુકીમાંથી તોલીને આશરે બેઆની બાર લેવી. પછે એક તોલો બદામની બીજ લઘને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતા કાઢાડી નખવા, પછે તેને શાજી બાનીમાં છુંડવી તથા તેમાં બચખચ ગા તોલો નાખી છુંડીને બારીક માવા જેવી બુકી કરવી. આશરે ૨) તોલા બહુનું દુધ તથા ૩ તોલા શાકરીઆ ખાંડ ને એક ચાહેનું માહોવું કપ ભરીને થંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવું. પછે એક તપીલીને ચુહલા પર મુકી તેમાં એક ચમચો શાજી થી નાખી કકગવીને તેમાં પેલી સુંઠની તોલેલી બેઆની બાર બુકી તથા પેલી છુંડેલી બદામ બચખચ શાયે નાખી ઈગાર પર બુંજવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયકે તેમાં પેલું ભીંજવી રાખેલું ખાંડ શાયનું દુધ પાણી શુધા રેડી દધ ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું, શારે કકરો પરે અને બધુમલીને એકરચ થાયકે ઉતારી પારવું. પછે જરા કુકુ જેવું થાયકે શેહેવું શેહેવું પીધામા લેવું.

૬૫૯—ઈડાં પાક સોજે બનાવવાની રીત—જેટલાં ઈડાને ઈડાંપાક બનાવવો હોય તેટલાં મરઘીનાં તાજા ઈડાં લેવા. આએ હેઠલ આપેલા ઈડાંપાક બનાવવાનો સામન ફક્ત ૫૦) ઈડાનેછે તેથી જે કોઘને વધારે ઈડાંપાક બનાવવો હોય તો તે ઈડાની સંખ્યા આ પરમાણે વધારે અથવા એાછો સામાન લેવો. એ પરમાણે જેટલાં ઈડાંનો ઈડાંપાક કરવો હોય તે પરમાણે ઈડાં લેવાં. પછે

તેમથી એકકું ઇડું લઈ બાંજીને તેની સફેદી નાખી દઈ માતર તેની દાલને એક વાસણમાં જીદી મુકવી. સફેદીમાંથી ઇડાંની દાલને જીદી કાઢાડવાની રીત એછેકે ઇડાંને બાંજીઆ પછે હાતની ઉપર તે ઇડું સફેદી સુધાં લઈ દાલને આંગલા ઉપર રાખી માતર સફેદીને આંગલા વચેથી બાહાર કાઢાડી નાખવી જેથી ફક્ત ઇડાંની દાલ આંગલાપર રહેશે. એવી રીતે બધા ઇડાંની દાલ કાઢાડવી દાલની સાથે જરા પાણુ સફેદી રહે નહીં તેની સંભાલ રાખવી. પછે બદામની ખીજ તથા પસવાને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરના છત્તાં કાઢાડી નાખી બારીક છુંડી, તથા દોધીના અને ખરબચાના મગજ (ખીયાં) ઉપરથી છત્તાં કાઢાડી નાખી સાફ કરી ખાનીમાં બારીક છુંડતા. પછે એ છુંડેલી બદામ, પસવાં અને મગજને એક નાહાલી તપીલીમાં માફકસર થોડું ધી નાખી ચુહાના ઇંગારપર મુકી તેમાં લાલ તલી કાઢાડતા, તલીએ બલે નહીં તેની સંભાલ રાખી અમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં રહેવું. પછે એ મગજ અને તરેલી દરાખને સાથે મેલવી દેવો, તથા ઘઉંના દુધને ધીમાં તલી કાઢાડવું પાણુ તેને પેલા મગજમાં ભેલી નહીં દેવું. હવે જે બાકી રહેલા એકલ વસાણાંછે તેને ખાનીમાં જીદા જીદા સારીપેઠે છુંડીને બારીક બુકોં કરી રાખવો. તારબાદ શાકરને છુંડી એક તપીલીમાં નાખી તેનો શીરો કરવો. જે સાકર નહી હોય તે ખાંડનો શીરો કરવો પાણુ એ શીરાને વાશ ઉપર નહી લાવવો, પાણુ થોરા પાણીના બાગ સાથે હોય તે વખતે ચુહાપરથી એ શીગના તપીલાને એથે ઉતારી ખીજ વાસણમાં ગારી કાઢાડવો. પછે એક નાહાલી ખીજ તપીલીમાં તેમથી થોરો માફકસર શીરો રેડી તે નાહાલી તપીલી ચુહાપર મુકી તેમાંના પાણીનો બાગ બાલી નાખી મધ જેવો શીરો થાય કે તેમાં પેલો તરી કાઢાડેલા મગજ (બદામ દરાખ) નો બુકો નાખી માવા જેવું શીરામાં મેલવી નાખી તપીલીને ઉતારવી. તારપછે પેલી ઇડાંની બધી દાલને ખુબ ડોહોલી નાખી એકરસ કરીઆ પછે પેલા તપીલીમાંના ગારેલો સીરો થડો પરવા આવે કે તેમાં નાખી કુટીને શીરાની સાથે દાલને એકરસ કરવું અને ચુહામાં સારીપેઠે કોબ સાનો ખુબ ઇંગાર પારી તેની ઉપર મુકી ધુંડીઆજ કરવું. જે તરણુ મીનીટ કુટવા પછે તરતાં જેટલું ધી રહીકું હોય તે બધુ નાખી કુટી તપીલાને પાછું ચુહાપરથી એથે ઉતારી સારીપેઠે કુટીઆ કરવું પછે પેલો શીરો પાચકું બદામ દરાખનું મગજ તથા તરેલું ઘઉંનું દુધ તથા મરી. પીપરી મુલના ગાંડનો બુકો વગેરે જે કંઈ હોય તે

એક ખીજમાં ભેલી નાખી તે ઇંડાના તપીલામાં બધું નાખી ધુંટીઆ કરી ફરીથી ચુહુલાપર મુકી સારીપેઠે એકરશ કરીઆ કરવું. તલીએ ખરવું કરવું નહીં પણ ઇગાર સાથેજ કામ લેવું. જ્યારે સારી કાની તેમાંનું ધી બધું તરવું દેખાય અને શેહોરમ છુટે કે એલચીદાણા જાયફલ વગેરે નાખી ઉતારવું. પણ જીમાંસુધી ઇંડાંપાક થ'ડા પડે તયાંસુધી ચુહુલાપરથી ઉતારીઆ પછે પણ ધુટીઆ કરવું જોઈએ. થ'ડા પડે ને વાસાણમાં બરવો. યાદ રાખવું કે એ પરમાણે જોઈએ એટલાં ઇંડાંપાક ઇંડાનો ખનાવવો અને તે ઇંડાંનું વજણ કાઢાડી ૧) શેરે ૦૥૥ શેર શાકર તથા ૦૥૥ શેર શાજી ધી એ પરમાણે લેવું. એ ઇંડાંનું વજણ કાઢાડવાની સહમજ એછેકે એક ફુલીઆનો ધરો કરી એક ઇંડાંની દાલ જે મોહિતી જેવી હોય તે ફુલીઆમાં મુકી કાંતામાં તોલી જેવી અને તે મુજબ બધી દાલનું વજણ ધણી કાઢાડી તે પરમાણે ધી શાકર લેતી. ઉપર કહેલા ૫૦) ઇંડાને વાશતે કેટલો શામન લેવો તેની વીગત:—મરધીના તાજા ઇંડા ૫૦ નંગ, ચીણાઈ શાકર ૪ શેર, માખણનું સોજી ધી ૩૥ શેર, બદામની ખીજ ૦૥ શેર, ખીશમીસ દરાખ ૦૥ શેર, પથાન મગજ ૦૧ શેર. ખસખસ નવટાક. પીપરી મુલના ગાંઠ ૧ પદશા બાર, શાજી ચારેલી (ખોરી નહી હોય તે તપાશવી) નવટાંક ઉપર. સુંઠ ૩ પદશા બાર. સફેદ મરી ૧ પદશા બાર, કાગડી એલચી ૪) પદશા બાર, જાયફલ ૧ નંગ, દોધીનું મગજ ૩ પદશા બાર, ખર જુઆનું મગજ ૩ પદશા બાર, ઘઉંનું દૂધ ૦૥ શેર, તજ શેલાની ૫) વાલ, એ પરમાણે સામાણ લેવો. એમાં સફેદ મરી. સુંઠ અને પીપરીમુલના ગાંઠ ચોરા નાખવા કહેલાછે તેનું કારણ એકે એ ઇંડાં પાક ફક્ત મગજની તરીને વાસતેછે તેથી જો એમાં સુંઠ મરી વગેરે વધારે નાખેતો તોખો થાય અને તે ઇંડાં પાક કહેવાય નહી.

૬૬૦—આદાપાખ ખનાવવાની રીત—સાદ દલદાર વગર રેસાનુ આદુ ૧ શેર, ને છોલી તેની જીણી જીણી ખારીક રેશા જેવી કચુખર કરવી. પછે કલધની એક તપીલામાં નાખી તેમાં ૨) શેર ખાણી રેડી ડાંઝીને ચુહુલાપર મુકવી. જ્યારે તેમાંનું ખાણી બલીને એક શેરને આશરે રહેકે કરધીથી કરી ખુબ ધુંટીઆ કરવું. તે એટલે સુધી ધુંટીઆ કરવુકે અરધા શેર ખાણી રહે તથા આદુ એકરશ થવું જોઈએ. પછે સારો સફાઈદાર વગર કચરાનો ગોલ ૨) શેરને છુટો પારી ભુકા કરી તેમાં નાખવો. જ્યારે એ સઘણ રાખડી જેવું થઈને શેહેજ તાર ખંધાવા આવે એવું થાયકે તેમાં પીપર

૧૥ તોલો, સુક ૧૥ તોલો, સફેદ મરી ૦૥૥ તોલો, બવંગ ૦૥૥ તોલો તજ ૧ તોલો, જવંતરી ૦૥૥ તોલો, જરા કેશર. એ સપ્તલાને છુડીને ખારીક બુકો કરી કપરછાંદ કરીને તેમાં નાખી કઠ્ઠીથી સારીપેઠે ધુંડી એકરશ કરી પાણીનો શેજર કપ નહી રહે અને ગુલકન જેવું થાયકે ચુહલા પરથી ઉતારી થંડું પડેને ખરણીમાં ભરવું. જોઈએ તે આદાને છુડી તેનો રશ કાઢાડી તે રશની ખરાખર પાણી નાંખી શાકર નાખી ચુહલાપર મુકીને શીરો ખનાવી ઉપર પરમાણે સામણ નાખી ને ખનાવી કાઢાડો. એનો ખોરાક માસા ૧) થી તે માસા ૩) મુધનોછે ગરમ ગડેતો ઉપરથી દુધ પીએ. એ આદાપાક શકત વાઈ, સગદી તથા પેટના કુગારાપર આધામાં આવેછે.

૨૩—શરખત.

૬૬૧—ગાલાખનું શરખત બનાવવાની રીત—પેહેલા એક તરી લામાં મરધીનુ ઈડું કોટલા સુધા ભાંજી તેમાં એક કુલીઉ પાણી રેડી હાતે કરી હીલવ હીલવ કરી કફ ચહરાવવો. પછે તેમાં ૯) શેર સફેદ મેઝા ખાંડ અથવા શાકરને ખારીક છુડીને નાખવી. પછે તે ખાંડ અથવા છુડેલી શાકરમાં આશરે ૩) શેર શેજી પાણી રેડી દોહી વીને ચુહલાપર મુકી ખરતાંની આંચ કરવી. જેઆરે તેમાં કકરા આવેકે તેમાં ખાત્રા બીંબુની ચીરનો રશ નાખી આંધરાની ચમચે કરી ઉપરથી ખાંડનો (મેઝ) કફ ખાહાર કાઢાડી નાખવો. જેઆરે બધો કફ નીકળી રહે અને શીરો સાફ દેખાયકે તપીલાને ઉતારી પારી ખીજ શાજ તપીલાની ઉપર શફેદ કપરામાંથી એ શીરો ગાલો કાઢાડવો. પછે એ ગારેલા શીરાને ફરીથી ચુહલા ઉપર મુકવું, જ્યારે પાણીનો ભાગ યોરો બલી રહેવા આવે અને ચીકાશદાર જણાયકે ઈગાર ૫૨ રાખી તેમાં આશરે ૦૧ શેર શાજો ઉંચો જુલાખ રેડી મેલવીને યોરોવાગ રહેવા દેઈ, શીરો જરા ઘાહારો જેવો થાયકે તપી લાને ઉતારી પારી થંડું પડવા દેવો. જેઆરે શીરો ઘણો થંડો પડેકે શાજ ખાટલીઓમાં ભરી મજબુત બ્રુચ મારી રાખો. પછે જેઆરે જોઈએ તા્યારે એમાંથી બે ચમચા ભરી એક તમદલમાં નાખી તેમાં પાણી રેડીને પીવો. જો શરખત યોર બનાવવું હોયતો યોરી ખાંડ મેલી.

૬૬૨—દારમનું સરખત—ઉપર જે ગોલાબનું સરખત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૬૬૧) તે પરમાણે ખાંડ અથવા શાકર લેઈ તેના પેંહલા શીરો બનાવી ખીજ તપીલામાં કપરાથી ગારી કાઢાડો. પછે સાફ મશકતી ખાતું દારમ લઈ તેના દાણા કાંઠાડી એક કાચના વાસણમાં એ દાણાને ભચડીને તેનો રશ કાઢાડવો. પછે એ રશને ગારી કાઢાડવો. કે તેમાં થરીઆ વખતપર હોય તે નીકલી જાય. પછે એ દારમના રશને પેલા ગારી કાઢાડેલા શીરામાં રેડી ચુકુલાપર તપીલાને પાછું ચુકી ધીમી આંચપર રાખી તેમાંનો પાણીનો ભાગ થોડો બહી રહેવાપર આવે અને શીરો જરા ઘાહરો જેવો થાયકે ઉતારીને થંડો પરવા દેવો, પછે બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બ્રુચ મારવો. જે એ સરખત વખતપર ધણું ખાતું થયું હોયતો ખીજ થોડી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં એ સરખતને ભેલી દેવું.

૬૬૩—ફાલશાનું સરખત—શરા પાકા ફાલશા ૨) શર લઈ તેની ઉપરના જીણા દીચકા કાઠાડી નાખી શાક કરવા. પછે તેને એક કાચના વાસણમાં મુકવા. પછે તેની ઉપર થોડી ખાંડ અથવા છુંડેલી શાકર ભભરાવી તેમાં ખરમોતીને એક રાત રહેવા દેવો. ખીજે દાહાડે તે ફાલશાને ખુબ ભચરીને તેનો રશ કાઠાડી કપરાથી કાચના વાસણમાં ગારી કાઢાડવો. પછે ઉપર પરમાણે (જુઓ ગોલાબનું સરખત નાં ૬૬૧) ખાંડ અથવા છુંડેલી શાકર લેઈ તેનો શીરો બનાવી ખીજ તપીલામાં કપરાથી ગારી કાઢાડવો. પછે ગારેલા શીરામાં પેલા ફાલશાનો રશ રેડી મેલવીને ફરીથી તપીલાને ચુકુલાપર ચુકી ધીમી આંચ કરવી. એ તરણુ કકરા આવે અને તેમાંનો પાણીનો ભાગ થોડો બહી જઈને જરા ઘાહરો જેવો શીરો થાયકે ઉતારીને થંડો પરવા દેવો. ઘણો થંડો પડેકે બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બ્રુચ મારવો. કદાચ ફાલશા ઘણા ખાતા હોય અને સરખત ઘણું ખાતું થયું હોયતો ફરીથી ખીજ થોડી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં મેલવી દેવો.

૬૬૪—સેંતુરનું સરખત—જેમ ઉપર ફાલશાનું સરખત બનાવવાની (જુઓ નાં ૬૬૩) રીતછે તેવીજ રીતે એ સરખત પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શરા પાકા સેંતુર લેઈ તેમાં થોડી ખાંડ ભભરાવી એક રાત રાખીને ખીજે દાહાડે તેને ભચરીને તેનો રશ કાઠાડી ઉપર પરમાણે બનાવો.

૬૬૫—કરમદાનું સરખત—જેમ ઉપર ફાલશાનું સરખત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૬૬૩) તેવીજ રીતે એ સરખત બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શરા પાકા કરમદાનો રશ કાઠાડી ઉપલી રીતે બનાવો.

૬૬૬—નારંગીનું શરખત—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરખત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૬૬૩) તેવીજ રીતે એ શરખત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ છે ફાલસાને બદલે શાગી મોઢિાતી રસ દાર નારંગીઓ લઈ છોલી તેની ચીરો કાઢાડી કચની રકાળીમાં મુકી ઉપર ખાંડ અથવા છુડેલી શાકર ભભરાવી ખાંભાતીને એક રાત રેડિયા દેવી. ખીજે દાહાડે તેનો રસ કાઢાડી ઉપલી રીતે બનાવો. અથવા પેહેલા ગાહરો જેવો શીરો બનાવી થંડો પાગી તેમાં એશેનશ આફ આરંગના થોરા ટીપા નાખી મેજવશોતો નારંગીનો ખવાશ લાગશે.

૬૬૭—અનીનાસનું શરખત—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરખત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૬૬૩) તેવીજ રીતે એ શરખત પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ છે ફાલસાને બદલે શાકર પાકું અનેનાશ લઈ છોલીને તેની પાટલી ચીરો કરી રકાળીમાં મુકી ઉપર થોરા ખાંડ ભભરાવી ખીજે દાહાડે તેનો રસ કાઢાડી ઉપલી રીતે બનાવો.

૬૬૮—કાફીનું શરખત—ઘણી સ્વાંગ બનાવેલી કાફીનું એક કપ લઈ તેમાં એક કપ ખાંડનો બનાવેલા ઘાહરો જેવો શીરો રેડી મેજવીને ગારી કાઢાડવું. પછે બાટલીમાં ભરી બુચ મારવો.

૬૬૯—લીંબુનું શરખત—૧) પેંટ લીંબુનો રસ લેવો, અને ૨) રતલ શાકરને ખારીક છુંડી એક તપીલીમાં નાખી તેમાં લીંબુનો રસ રેડી ધીમી આંચે સુહુલાપર મુકો અને તેની ઉપર ઉપરથી આંધ રાની ચમચે કરી છારી કાઢાડી નાખવી. પછે તેમાં લીંબુની પાટલી છાલ રા તોલા નાખવી. જેઆરે શીરો તથાઆર થાયકે ફાલસાના કપરામાંથી ખીજત વાસણમાં ગારી કાઢાડી ઠંડો પડવા દેવો. પછે બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી થંડી જગા ઉપર મુકી રાખો પછે જેઆરે જોઈએ તઆરે એમાંથી ૨) ચમચા શરખત લઈ પાણી રેડીને પીવો. જો શરખત ઘણુંજ ખાતું થઈ ગયું હોયતો ખીજ શાકરનો શીરો બનાવી તેમાં મેજવી દેવો.

૬૭૦—સુંઠનું શરખત—૫) તોલા છુડેલી સુંઠના ખારીક બુકાને ૧) શેર પાણીમાં નાખી સુહુલાઉપર મુકીને ઉકાલવું. પછે તેને ગારી કાઢાડવું. પછે ગારેલા પાણીમાં ૨) શેર ખાંડ નાખી સુહુલાપર મુકી તેનો શીરો બનાવી થંડો પડેકે બાટલીઓમાં ભરી મુકો.

૬૭૧—જીન પંચ—અરધા લીંબુની પીલી છાલ, એક લીંબુનો રશ, પોણી પેંટ જીનદાર, શરીવાધન એક ગલાસ, પાણી ૧૫ પેંટ, એ બધાને એક કાચના વાસણમાં મેળવી દેવો. એમાંથી ચોડું થોડું પીઉં.

૨૪—પેસતરી (ઇંગ્લિશ મીઠાઈ.)

૬૭૨—આજના માનનું (પકૂ પેસત) પર બનાવવાની રીત—જેટલો ધઉનો મેંડો લેવો તેનો અરધો ભાગ ધઉનો રંવા લેવો અને એ બેઉના વજણ જોડવું માખણ લેવું. યાને જો ૧ રતલ મેંડો લેવોતો ૧ રતલ જોડો રંવા લેવો. અને ૧૫ રતલ કાણુ માખણ લેવું. જેટલું ખપમાં આવે તેટલું જ સુમાર પરમાણે એ માણુ બનાવવું. અને તે પરમાણેજ વધતો એછો આટો તથા માખણ લેવું. પછે એક ખુમચામાં અથવા પકૂપેસત બનાવવાના “પેસતરી મોરડ” ઉપર એ આટો નાખી થોડું માખણ તથા જરાક નીમખ નાખી મેળવી પાણીથી બાંધી ૧ કલાક રહેવા દેવો. તાર બાદ બાકીના માખણના ૫—૬ ભાગ કરવા. પછે પેલા ખુમચામાં અથવા “પેસતરી મોરડ” પર જરા આટો ભભરાવી ધઉના બાંધેલા આટાને પાટલું જેમ અને તેમ પોણેર વણવું અને તેની ઉપર માખણનો એક ભાગ બધે શરમો લગાડી જરા કોરડો ધઉનો આટો ભભરાવીને તેના છેરા એક ખીજ ઉપર વાલી ફરીથી પાટલું વણવું. વલી પાછો માખણનો ખીજો ભાગ સરમો લગાડી ઉપર જરા આટો ભભરાવી છેરા વાલી ફરીથી વણવું. (પણ વણતી વખતે તલીએ આટો ભભગવેલો જો વજળી નહીં જાય.) એ પરમાણે જાંઠાં શુધી માખણ થઈ રહે તાંઠાં શુધી આટાને માખણ લગાડી ઉપલી રીતે વણવું પછે તેને ગોલ વાલી આશરે ૧૦) મીનીટ રહીને પછે ફરીથી વણવું. એટલે આજના માનનું પર થશે. પછે જેમાં જોઈએ તેમાં એનું પર પાથરવું અથવા એનો રોટલો વણી કાઢાડી પછદીશની ઉપર ઢાંકવો. એવી રીતનું બનાવેલું “પકૂપેસત” પૂડાંગ, પઈ, તાઈ તથા કોડીઆના પાટીય બનાવવાના કામમાં આવેછે. જેમાં જોઈએ તેમાં એ કામમાં લેવો.

૬૭૩—પાંઉનું સેનડવીચ—એક મોહોતા શર્કદ બરાઉન પાઉની ધણીજ પાટલી કાટરીએ કાપવી અને તે કાટરીઓની આશ પાશની

ફરતી પોપરીની કોર જરા જરા કાપી કાઢાડવી. પછે રોશન કીધેલા અથવા ખાઈલા ગોસતના કટકાની પાટલી ખારીક સલેસો કરવી. પછે પાંઉની એક કાતરી ઉપર માખાણુ લગાડી એ ગોસતની સલેસોને તેની ઉપર સરખી પાંઉરી ઉપર જરા ચહગવેલી રાધ, દરેલું નીમખ અને મરી બભરાવવા. અથવા વેલાવી સાસ જરા ઉપર છાંટી તેની ઉપર ખીજ પાઉની કાટરી સરખી મુકીને દાખવી કે પાંઉની કાતરી વલગી જાય. પછે તેને છરીથી કાપીને તેના ચોરસ કટકા કરી રકા ખીમાં મુકી તેખલપર મોકલો. જો મુશાફરીની વખતે કઈ નહીં ખની શકેતો. એવી રીતનું બનાવેલું “શેનડરીય” બાનાની ગરજ સારેછે. એ પરમાણે પાંઉની જેટલી કાતરીઓ હોય તેની બનાવવી.

૬૭૪—ઈંડાનું સેનડરીય—પેહેલા ઉપર પરમાણે પાંઉની કાતરીઓ (જુઓ નાં ૬૭૩) કાપી. પછે ૩—૪ ઇંડાને ઘણા કઠણ ખારી કાઢાડી થંડા પડે ને કોટલાં કાઢાડી નાખવા. પછે છરીથી કરી તે ઇંડાની કાંઠના જરા પર જેવી જરા ગોલ કાટરીઓ કરવી. પછે પાંઉની એક કાતરી ઉપર ફરતું માખાણુ ચોપરી તેની ઉપર પેલી ઇંડાની કાટરીઓ સરખી મુકી ઉપર જરા દરેલા મરી, દરેલું નીમખ બભરાવી ખીજ પાંઉની કાટરી તેનીપર ઢાંકીને દાખવી. પછે છરીથી તેની નાહની નાહની સલેસો કાપી કાઢાડી રકાખીમાં મુકી તેખલપર મોકલો. એ પરમાણે જેટલી પાંઉની કાટરી હોય તેની બનાવી કાઢાડે.

૬૭૫—પણીરનું સેનડરીય—પેહેલા ઉપર પરમાણે પાંઉની કાટરીઓ (જુઓ નાં ૬૭૩) કાપી કાઢાડવી. પછે ૩) આંઉસ વેલાવી પણીર લઈ તેના ઘણા જીણા જીણા કટકા કરવા. પછે એક શોહોજ ખાનીમાં એ પણીર નાખી તેમાં ૧) આંઉસ માખાણુ અને ૧) ચમચો ચહગવેલી રાધ નાખી આથતેથી છુંડોને શરી પેંડે ધુડીને એકરશ કરી નાખવું. એવી રીતે કરી નાખોકે તેમાં પેલા પણીરની આખી કરચ રહે નહીં. પછે પાંઉની કાટરી ઉપર જરા માખાણુ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી સરખી ચોપરી ઉપર ખીજ પાંઉની કાતરી મુકીને દાખવી કે જેથી પાંઉની કાટરી વલગી જાય. પછે તેના મરજ પરમાણે આકારમાં કાપી કાઢાડી તેખલપર મોકલો. એ પરમાણે પાંઉની જેટલી કાતરી હોય તેની બનાવવી.

૬૭૬—માછલીનું શેનડરીય—ઉપર પરમાણે પાંઉની પાટલી કાટરીઓ (જુઓ નાં ૬૭૩) કાપી કાઢાડવી. પછે કોઈખી જાતની માછલીની કટકાઓને (ખારી) ખેલ કરી તેના માસની જીંણી જીંણી સલેસો કાપવી. પછે પાંઉની એક કાટરી લઈ તેના ઉપર માખાણુ

લગાડી ઉપર માછલીની સલેસ શરખી પાંચરી તેની ઉપર “તારતાર સાસ” (Tartar Sauce) લગાડી ખીજ પાંઉની માખણ લગાડેલી કાટરી ઉપર શરખી ઢાંકીને દાખવી. પછે તેના કટકા કાપી કાઢાડી તેખ લપર મોકલે. એ પરમાણે જોડલી પાંઉની કાટરી હોય તેના ચેનડ વીચ ખનાવવા.

૬૯૭—પોટાનું સેનડવીચ—ગોશત કાઢેલા ગોશતની સલેસો કાપી કાઢાડવી. પછે એક પેણામાં થોડી તાવેલી ચરખી નાખી ચુહલા પર મુકી ખુબ ગરમ કરી તેમાં પેલી ગોશતની સલેસોને એ તળણ મીનીટ તલી કાઢાડી ચાનીમાં મુકવી કે ચરખી ટીપાઈ જાય. પછે થોડા પોટાને નરમ બાફી કાઢાડી છેલ્લીને એક વાસણમાં ગરમ ગરમ મા-જલી નાખીને માવા જેવા. કરવા તથા તેમાં જગ નીમખ. દરેલા મરી, અને એક તાજા ઢાંડાની દાલ નાખી સારી પેંડે મસલીને મેલવી નાખવું. પછે પેલા તરેલા ગોશતની એકેક કાટરી ઉપર એ પોટાનું ના ઢાંચ જતર પર કાવું. એવી રીતે ગલેપ આપવો કે અંદરનું ગોશત દેખાય નહી. પછે ડોહાવેલા ઢાંડામાં થોડી પાંઉની કીરીમ અથવા ઘઉંનો રવો લગાડી કકળતા ધીમાં તલી કાઢાડો.

૬૯૮—લેમન તાર્ટલેટ—મધીના ૨) ઢાંડાને શારી પેંડે ડોહી વીને પટલા જેવા કરી તેમા થોડી થોડી કરીને આશરે ૧૫ પાથર છુંડેલી પાંડ નાખી આશરે ૫) મીનીટ સુધી એ બધાને હીલવ હીલવ કરી કફ ચહાવો. પછે તેમાં એક મેંડેનો ચમચો ભરી ચો-ખાનો દરેલો આટો ભભગવો. પછે ૩) આંડિસ માખણને એક તરીલીમાં નાખી ગરમ કાવું. શુભરેતુ જેવું ગરમ થાયકે તેમાં નાખી બધાને શારી પેંડે મેલવી એકાગ્ર કાવું. પછે ૧૫ લીંચુનો રશ કાઢાડી ગારીને તેમા રેડવો તથા લીંચુની ખમણેલી જગ છાત તેમાં નાખી મેલવવું. પછે “પતીપાન” (પતંગના ઢાંડીઆ) લઈ તેમાં ખાખના માનવું પાટવું જેવું પર (જુઓ નાં ૬૭૨) પાથરી તેમાં એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી આશરે ૨૦) મીનીટ શુધી ધીમી ભકીમા બુંજવા મુકવા. જોઈએતા ઉપલી મેલવણીમાં જોરો મકરમનો બુકો નાખી મેલવણેનો વધારે શતાડ આપશે.

૬૯૯—આમેરી તાર્ટલેટ—એક પેંડે તાજા આમેરી લેવો (એ આમેરીની બાટલી વેચાતી મલ્ટે) અને તેને એક કાચના મોલેતા પેવાડામાં ભચડી નાખી તેમાં ૨૫ આંડિશ “લોકશુગર” (વેલાતી સાકરીઆ પાંડ) નાખી મેલવી દેવો. પછે મરધીના ૪) ઢાંડાને શારી પેંડે કફ ચહાવી થોડી થોડીએ મેલવણીમાં નાખતાં જવું.

અને મેલવતાં જવું. પછે બધાને મેલવી એકરશ કરી નાખવું. પછે “પતીપાન” (પતરાના કોડીઆ) લઈ તેમાં આજના માનવું પા-
ટલું જેવું પર (જીઓ નાં ૧૭૨) પાંચરી તેમાં એ મેલવણી પોણી
પોણી ભરી ધીમી ભઠીમાં ૧૦ થી ૧૨ મીનીટ બુજવા મુકવા.

૬૮૦—પટેટાના “ફીરીતરશ”—૦૧ રતલ મોહિતા પટેટાને છોલી
પાણીમાં નરમ ખાશી કાઢાડવા. પછે તે ગરમ હોય તેટલાંજ તેને
ભયડીને મથલી નાખવા. પછે તેમાં મરધીના ૩) તાજા ઈંડાં, થોડ
માખણ. જરા નીમખ અને લીંબુની ખમણેલી છાલ નાખી મેલ
વીને એકરશ કરવું. પછે ચુડલાપર કહરાઈ મુકી તેમાં થી રેડી કક
રાવવું. પછે પેલા પટેટામાંથી થોરો થોરો લઈ જોઈએતો નાહાણી
ગોલીઆ કરે અને જોઈએતો ચોખ્ખાં સમોસા ખનાવી ધીમાં લાલ તલી
કાઢાડવા. પછે રકાખીમાં કાહાડી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ ભભગવી તેખ
લપર મોકલો. એની શાયે જોઈએતો શપરચનની અથવા કરંત દગ
ખની જેલી મોકલવી.

૬૮૧—ઈંડાંના બરેડ (પાંઉના) પાટીશ—કઠણ ખાફેલા ૫)
ઈંડાંના ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખવા. પછે દરેક ઈંડાંના ઉભા ખખે
ફાગ્યાં કાવા. પછે સફેદ પાંઉની પેતીની એક એક આંગણ જરા
કાટરીઓ કરી તે કાટરીઓને વચમાંથી કોટરી ખાડે પારી તેમાં પેલા
ઈંડાંનું એક ફારચું મુકવું. પછે તેની ઉપર બીજી પાંઉની કાટરી
ઢાંકી દેવી. એ પરમાણે જેટલા ઈંડાંના ફારચાં હોય તેને પાંઉની
કાટરીમા મુકી ઉપર બીજી કાટરી મુકીને શુભાથી બાંધી લેવી. પછે
એક વાસણમાં ખારા કીચિજા ગોશતનો રશ થોડો રેડી તેમાં થોરો
સરજો, થોરી ખાંડ અને થોડું બેંસ અથવા ગાયનુ તાજું દુધ રેડી
મેજવી નાખવું. પછે તેમાં પેલી પાંઉની બાંધેલી કાટરીના પાટીશ મુકી
જરા જરા ભીંજવી કાહાડવા. છેક ઘણી ભીંજવવી નહીં કેમકે
તેથી કાટરી ફસકાઈને ભાંગી જશે. પછે તેની ઉપર ફરવું ગોઠે
વેલું ઈંડું લગાડી પાંઉનો બુકો (કીરીમ) ચોપરીને પેણામાં
કકરનાં ધીમાં લાલ તલી કાહાડી રકાખીમાં મુકવા. ઈંઆદ રાખવુંકે
પાંઉમાં જે ખારો કોટરીને કરે તે છેક આરપાર કોતરવો નહીં

૬૮૨—માછલીનાં બરેડ (પાંઉના) પાટીશ— એ પાટીસ જીમ
ઈંડાંના પાટીશ ખનાવવાંતી (જીઓ નાં ૧૮૧) રીતછે તેજ
પરમાણે પાંઉની કાટરીઓને વચમાંથી કોતરીને તેથીજ રીતે ખનાવી
તલી કાહાડવા. પણ ફરક એટલોજકે એમાં ઈંડાંના ફારચાને બદલે
જમનાની અથવા બીજી શરી માછલીની કટકીઓને ખારી રાંધી

કાહડી તેમાંથી કટા કાહડી નાખી એ માછલીના નાહના કટકા કરી તે પાંઉના કોટરી કાહડેલા ખારામાં મુકી ઉપર પરમાણે પાંખી, ખારા કાષિના ગોથવના રથમાં ભોલી ધંડા કીરીમ લગારી તલી કહાડવા.

૬૮૩—ધંડાના ખીમાના પાટીસ અથવા ચાપ—૫) ધંડાને કહણ ખાશી કાહડી થંગ પરને ઉપરથી કોટલા કાહડી નાખવા. પછે તેને ખીમા જેવા ખારીક કરવા. પછે તેમાં જીલ્ડું કાપેલું જગ કોથ મીર મરચું, જરા દરેલી હરદ, મરી અને ધાણા જીરાનો દરેલો જરા મસાલો નાખી મેજવી દેવો. પછે એક તપીલીમાં જરા ધી નાખી ગરમ કરી તેમાં એ મસાલામાં મેલવેલો ધંડાનો ખંમો તથા બદામ દરાખની તરેલી સલેસ ધોરી નાખી જરા ચમચ કરી મેલવી દધિયુલપરથી ઉતારી પારવી. તારબાદ પોણો રતજ મોહિતા પટેરા લઈ તેને પાંજીમાં નરમ ખાશી કાહડવા. પછે તેની છાલ છોલી કાહડી તે પટેરા ગરમ ગરમ હેય તેટલાજ તેને ભચડીને મથલી નાખી નરમ માવા જેવા કરવા. પણ એ પટેરાને મસજતી વખતે તેમાં જરાક નીમખ. અને દરેલા મરી તથા એક તાજું ધંડું ભાંજીને તેમાં નાખી સારી પેંડે મેજવી દેવો. એમાં સાથે ધંડું નાખવાતું કારણ એ કે એથી પટેરા જરા ચીકણ ધરેછે તે સાથ પાટીસને તજતી વખતે તે ફાટી નહી જાય. પછે નાહના મોહિતા જેવા પાટીસ ખના વવાના હેય તેટલો એ મસજતો પટેરામાંથી ધોરો થોરો લઈ તેલું કુદલું ખનાવી તેમાં પેલો ધંડાનો ધોરો થોરો ખંમો ભરી પેંડાના જેવા કરી પાંઉની કીરીમ લગાડી. ડોહિવેલું ધંડું ચોપરીને ધીમાં તલી કાહડવા. એટલે ધંડાના ખીમાના પાટીસ અથવા એને કેટલાંક લોકો ચાપ કરીનેખી કહેછે. પણ જો એને ધીમાં તલી તલોતો તંદુલમાં મુકી ભુજી કાહડવા. તડીનેકે એક કલધના ઢાંકણમાં અથવા કલધના ખુમચામાં જગ ધી લગાડી એ પાટીસ મુકી તેની ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી એથે ઉપર આતથનો ધંગાર મુકીને ભુજવા. ને જરા જરા ગળા થાયને કાહડવા. યાદ રાખવુંકે કોઈ કેકણે પાંઉની કીરીમ તલી મલેતો તેને ખદલે ધઉનો રવો પણ ચા-લશે. છુંડેલા પાંઉ (રથના કટકા)ના ભુકાને પાંઉની કીરીમ કરીને કહેછે. આએ એથલ આપે. પાટીસ ખનાવવાની એકજ રીતછે, પણ એમાં જુદી જુદી ચીજો ભરવાથી જે જાતની ચીજ ભરી હેય તે નામથી એ પાટીસ અથવા ચાપ કહેવાએછે.

૬૮૪—માછલીના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાના ખીમાના પાટીસ ખનાવવાની (જુઓ નાં ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે ખનાવી તલી કાઢાડવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ખાઈલા ઈંડાના ખીમાને બદલે તાજા ધૂમનાની અથવા રમશની માછલીની કટકીએને ખારી રાંધી કાઢાડી તેમાંથી તેનો કટો કાઢાડી નાખી જી-ણા જીણા કટકા કરી ઉપર જરા વેલાતી સાસ છાંટી એ માછલીના કટકા ઉપર પરમાણે પોટાના કોડીઆ ખનાવી તેમાં ઘોરા ઘોરા ભરી ગોલ વાલી દધ ઉપર પરમાણે તલી કાઢાડવા.

૬૮૫—કોલમીના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાના ખીમાના પાટીસ ખનાવવાની (જુઓ નાં ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે ખનાવીને તલી કાઢાડવા. પણ ફરક એટલોજકે ખાઈલા ઈંડાના ખીમાને બદલે મસાજામા ખારી રાંધેલી જીણી કોલમીએ ભરવી.

૬૮૬—ખીમાના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાના ખીમાના પાટીસ ખનાવવાની (જુઓ નાં ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે ખનાવી નોંધએતો ધીમાં તલી કાઢાડે અથવા ઉપર પરમાણે જુજી કાઢાડવા. પણ ફરક એટલોજકે ખાઈલા ઈંડાના ખીમાને બદલે ગોસતનો રાંધેલો મુકો જેવો ખીમો ભરવો.

૬૮૭—જોડાના પાટીસ અથવા ચાપ—એ પાટીસ જેમ ઉપર ઈંડાના ખીમાના પાટીસ ખનાવવાની (જુઓ નાં ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે ખનાવી તલી કાઢાડવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ખાઈલા ઈંડાના ખીમાને બદલે એમાં કોઈખી જાતની જેલી ભરવી.

૬૮૮—મુરખાના પાટીસ અથવા ચાપ—એ પાટીસ જેમ ઉપર ઈંડાના ખીમાના પાટીસ (જુઓ નાં ૬૮૩) ખનાવવાની રીતછે તેજ પરમાણે ખનાવી તલી કાઢાડવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે તેમાં દોખીના અથવા કોલેરાના ખમાણુનો મુકો જેવો મુરખો ભરવો.

૬૮૯—ઈંડાની અકુંરીના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાના ખીમાના પાટીસ (જુઓ નાં ૬૮૩). ખનાવવાની. રીતછે તેજ પરમાણે ખનાવીને તલી કાઢાડવા. પણ ફરક એટલોજકે એમાં ખાઈલા ઈંડાના ખીમાને બદલે ઈંડાની કઠણ અકુંરી ભરવી.

૬૯૦—“દરેશદન પાટીસ”—પેટીના પાંઉની ૩) ઈંચ પોલેરી અને ૨) ઈંચ જરી એવી ગોંલ કાટરીએ કાપરી. અને તેની આશ પાશની પોપરી કાઢાડી નાખરી. પછે તે દરેક કાટરીની વચમાંથી બરોબર ગર કાટરી કાઢાડી ૧) ઈંચ જડા ખારો તેમાં કરવો (પણ

છેક આરપાર આંધર પારવું નહી.) પછે એક ચાંતીમાં એ કાટ રીએ શરખી મુકી તેની ઉપર જરા જરા દુધ રેડીને ભીંજવવી. પણ એ દુધ થોડે થોડે વારે તેમાં રેડવું, તથા દુધ રેડતી વખતે ચાંતીની નીચે એક પુમચો ધરવોડે તેમાંનું દુધ તે પુમચામાં પડે. કાટરી દુધમાં છેક ભીંજાઈને ફશકાઈ અથવા ભાંગી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછે એ પાંઉની કાટરીના ખેડ પર ઉપર મરધીના પીછે કરી ડોહાવેલું ઈંડું બધે લગાડવું. પછે તેની ઉપર પેલી પાંઉની પોપ રીના બુધે છાંટી ધીમાં તલી કાઢીને ચાંતીમાં મુકવી. પછે એ પાંઉની કાટરીના કીધેના ખારામાં આગલથી રાંધીને તદઅર કરી રાખેલો સુધે જોવા તરેલો ગોસતનો ખીમા ભરે અને જોઈએતો રાંધેલી કાણુ માછલી તેમાં મુકી તેમજ પર મોકલો.

૬૯૧—દેમફલ બનાવવાની રીત—૨) શેર મોહિતા પોટાને પાણીમાં પુખ નરમ ખાશી કાઢાડવા. પછે છોલીને તે ગરમ હોય તેટલાંજ એક વાસણમાં ફરછીથી છુટી પુખ મથલી નાખીને માવા જેવા કરવા. મથતલી વખતે તેમાં જરા દરેલા મરી, નીમખ, અને બે તાજા ઇંડાં નાખી શારી પૈડે એકરશ કરવું. પછે એ પોટાની જગ જરી અને નાહાદલી જેવી રેટલીના જેવી બનાવવી તરખાદ એ ખેડ પરની ઉપર પાંઉની પોપરીના બુધે લગાડવો. હમ્માને પેહલા પાંઉની પોપરીના બુધે એક પુમચામાં શરખો પાંચરી તેની ઉપર પેલી પોટાની વણેલી જરી રેટલી મુકીને શરખી દાખવી. એજ પરમાણે ખીજા પર ઉપર પણ બુધે લગાડવો. પછે ડોહાવેલાં ઇંડાંને પીછે પીછે તેના ખેડ પર ઉપર શારી પૈડે લગાડી પેણામાં ધી નાખી ગરમ કરી તેમા ખેડ પર લાલ તલી કાઢાડવા. એ પરમાણે જેટલી પોટાની રેટલી બનાવી હોય તેને તલી કાઢાડવી.

૬૯૨—લેમન પકૂ — ૩) ઇંડાંની સફેતીને એક વાસણમાં નાખી હીલવ હીલવ કરીને તેનો પુખ કકૂ ચહરાવો, પછે તેમાં એક લીંબુ નો રશ નીચવી બે લીંબુની ખારીક ખમનેલી છાલ નાખવી. અને તે થટ થાય એટલી તેમા ચારેલી સફેદ ખાંડ નાખી મેજવવું. પછે માખણુ લગાડેલા કાગજ પર એમાંથી ચમચાએ કરી જરા જરા ખેટકાં નાખવા. પછે ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં બુજાવા મુકવા.

૬૯૩— જામના પકૂ—ઉપર જે ખાજના માનવું પર બનાવવા ની (જુઓ નાં ૬૭૨) રીતછે તે પરમાણે રેટલીના જેવું પોહોર પાટણું પર વણી કાઢાડવું. પછે તેના ચારચાર આંગલ ચોખંડા અથવા ગોલ કટકા કાપી કાઢાડવા. પછે તે એકેક કટકાની

જયમાં કોઈની જાતની જામ અથવા વેજાતી મીકાષ થોરી થોરી મુકી તેના છેરા વાલી ઠાંકીદેઈ કોરને આંગણાથી દાખીદેવી કે વજગીજાય. યાને જેમ શીંગર બનાવીએય તેમ વાલી તેની ઉપર ડોહાવેલું ઈંડું ચોપરી પતરાપર મુકી ભઠીમાં શેહેજ બુંજ કાઢાડવા.

૬૬૪—આસ્ત્રીઅન પદ્—૨) આંકિશ છોલેલી બદામને શારી પેઠે છુંડવી. પછે તેમાં ૨) આંકિશ ચારેલી ખાંડ, ૨) આંકિશ જરા ગરમ કીચેલું માખણ અને ૨) ચમચા ભરીને ઘઉંનો ચારેલો આટો તથા ૦૧ શેર ધાહરી મજાડી અને ૨) ઈંડાંની ફકટ દાલ અને જરા “આરંજ ફલાવર વાતર” નાખી બધાને શારીપેઠે મેજવી એકરશ કરવું. પછે નાહાલા થોરા “પતીપાન (પતરાના કોડીઆ) માં માખણ લગાડી એ મેજવણી તેમાં પોણી પોણી ભરી. પછે તેને ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં બુંજવા મુકવા.

૬૬૫—રાયલ પદ્—એક વાસણમાં ૨) ચમચા ભરી ઘઉંનો ચારેલો આટો, ૦૧ શેર ધાહરી મજાડી તથા ૦૧ શેર બદામની ખારીક છુંડેલી ખીજ, $\frac{1}{2}$ અને ૩) ચમચા ભરી “આરંજ ફલાવર વાતર” અને ૪) ઈંડાં નાખવા, પણ તેમાંની ૨) ઈંડાંની શકેતી કાણડી નાખવી. તથા દરેલી શાકર ૨) ચમચા ભરી નાખી એ બધાને શારીપેઠે મેજવી એકરશ કરવું. પછે કેક બનાવવાના પતરાના કોડી આમાં જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેજવણી પોણી પોણી ભરી ધીમી ભઠીમાં બુંજવા મુકવા.

૬૬૬—હેસતી પદ્—તાજુ દુધ ૦૧૧ પેટ, અરધા લીંબુની પટલી છાલ. આશરે ૧) ઈંચ લાંબા તજનો કટકો, ઘઉંનો મેડો ૩) આંકિશ, માખણ ૩) આંકિશ, ૩) ચમચા ભરીને ખાંડ, તાજા ઈંડાં ૩). પેહેલા એક તપીલીમાં લીંબુની છાલ તથા તજનો કટકો નાખી સુહુલાપર મુકી ઉકાલવું. પછે તેમાં મેડો નાખી તરત મેજવીનાએ જઆરે તેમાં આટો મલીને એકરશ થાયકે તેમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી હીજવ હીજવ કરી શારીપેઠે મેજવી દધને એથે ઉતારો. થંડું પડવા આવેને તેમાં સારીપેઠે ડોહાવેલા ઈંડાં નાખી મેજવીદેવા પછે તેમાંથી લીંબુની છાલ તથા તજનો કટકો કાણડી નાખી આશરે પાચ મીનીટ શુધી હીજવ હીજવ કરવું. પછે નાહાલા કાચના પેઆ લામા માખણ લગાડી એ મેજવણી તેમાં પોણી પોણી ભરી તેને ભઠીમાં ૧૦) થી ૧૨) મીનીટ બુંજવા મુકવા.

૬૯૭—જરમણ પદ્—તાજી માખણ ૨) આંઉશ, તાજી દુધ ૨) માહોતા ચમચા ભરી, તાજા ઇંડાં ૨), ચારેલી ખાંડ ૨) આંઉશ થઉનો થુકો મેડો ૨) આંઉશ. પેહેલા માખણને દુધની શાયે એક તપીલીમાં નાખી ઇંગારપર મુકી પીગલાવવું. પછે એક વાશણમાં મેડો નાખી તેમાં ઇંડાંને મેલવી દેવા, પછે તેમાં પેલું માખણ મેલ વેલું દુધ તથા ખાંડ નાખી શારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. તારખાદ પતરાના મેલડ (કોડીઆ) લઈ માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી પોણીપોણી ભરી ૧૮ થી ૨૦ મીનીટ બુંજવા મુકવા.

૬૯૮—પેટાના પદ્—૨) આંઉસ તાજા માખણને ૨) આંઉશ સફેદ ખાંડ તથા ૧) ગલાશ ભરી દુધમાં નાખી મેલવી દેવો. પછે ૦.૧ રતલ પેટાને નરમ બાફી કાઢાડી છોલીને ગરમ ગરમ મશલીને માવાન્હેવા કરી પેલી ખાંડમાં નાખી મેલવી દેવો. પછે ૩) ઇંડાંની દાલને આશરે ૧૦ મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરી તેમાં નાખવી તથા એક લીયુની છાંલને જીણી કાપી તેમા નાખવી. તથા સફેતીને શારી પેઠે કઠ્ઠ મહરાવી તેમાં નાખવી. પછે એ બધાને મેલવીદઈ પતરાના નાહાના કેક બનાવાના કોડીઆ લઈ તેમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી આશરે ૧૫ મીનીટ બુંજવા મુકવા, તદ્દઆર થાયકે ઉપર ખાંડ બભરાવવી.

૬૯૯—દુધના બલાંનમંગના ઇંડાં—જોઈએ એટલાં તાજા ઇંડાં લઈ તેને છેરે એક જીણું નાકું પારી તેમાંથી ઇંડાંની દાલ તથા સફેતીને શંબાલીને કાઢાડીનાખવી. પછે તેને અંદરથી પાણીએ કરી ઘોઈ નાખવા. પછે તેમાં દુધનું બલાંનમંગ (જીઓ બલાંગમન બનાવવાની રીત નાં ૩૨૭ તથા ૩૨૮) ઇંડાંના નાકામાંથી રેડીને ભરવું પછે ખુમચામાં શેજી રેતી અથવા કોઈખી જતનો અનાજ પાંચરી તેની ઉપર એ દુધ ભરેલા ઇંડાં ઉભા મુકવા જે પરી નહીજાય. પછે એ ખુમચાને થંદી જગાપર મુકી રાખો. જેઆરે બંધાઈને તેમાંનું દુધ કઠણ થાયકે ઇંડાંને રકાખીમાં મુકી તેબલપર મોકલવા. પછે તેને આશતેથી ભાંજી ઉપરથી કોટલા કાઢાડી નાખી રકાખીમાં મુકવા. કોઈખી અંજાણું માણુશ એ ઇંડાંને ભાંજશે એટલે તેમાં દાલ ન હોવાથી તેને ઘણી અજાએખી લાગશે. એવી રીતના બનાવેલા ઇંડાં ખાધામાં સારોસ ૥૩ આપશે

૭૦૦—નારંગીનું કસતર—૧૦) નારંગીનો રશ કાઢાડી એક ખીંજન વાસણમાં ગારી કાઢાડેલા કે તેના ખીલા તેમાં નહી આવે પછે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી ચુહલાપર મુકી તે ગરમ થાય

તેઆશુધી ચમચે હીલવ હીલવ કરવું. તથા તેનીઉપર ઉપરથી છારી કાઢાડી નાખવી. પછે ઉતારીને ઘણું થંડું પડવાદેવું. પછે તેમાં ૧૦) ઈંડાંની ફક્ત દાલને ડોહોવીને નાખવી. સફેતી નડીલેવી. તથા ૧૧) શેર દુધની ધારી મલાડી અથવા ઉકારીને ઘટ કાઢેલું દુધને ઘણું થંડું પારીને તેમાં રેડી એ બંધાને એકરશ કરવું. પછે એક વાશણમાં રેડી ચુહલાપર મુકી તે બંધાય તાંહાંશુધી હીલવ હીલવ કરતા રેલવું. પણ તેમાં કકરા નહી આવે તેની સંભાલ રાખવી. પછે રકાખીમાં અથવા ગલાંશમાં નાખી તેબલ પર મોકલો.

૭૦૧—આઈસક્રીમના ઈંડાં—૨) શેર દુધને ઉકાલી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી, જરા ખાંડનું પાણી ખાલીને ઉતારવું. પછે તેને હીલવ હીલવ કરીને થંડું પડવાદેવું. જેઆરે ઘણું થંડું પડેકે તાજા ઈંડા ૪) ને એક કાંથીઆમાં દોહોતી નાખી દુધમાં નાખવા. પછે શારીપેઠે ઈંડાંની શાયે દુધને મેલવી એકરશ કરવું. પછે તાજા ઈંડાં ૫—૭ લેઈ તેને છેરે જીણું નાકું પારી તેમાંથી બંધું કાઢાડી નાખી, પાણીએ કરી ઈંડાંને અંદરથી ઘાઈ નાખવા. પછે એ ઈંડાંને પેલા દુધમાં મુકી હીલવ હીલવ કરી તેમાં દુધ ભરવું. પછે તેના નાકાને ઘઉંના આટાથી બંધકરી આઈશના વાસણમાં ઈંડાંને ઉભાં મુકવા. જેઆરે દુધ ઘણું બંધાઈને કઠણ થાયકે ઈંડાંને રકાખીમા મુકી તેબલ પર મોકલવાં. પછે તેને આસ તેથી ભાંજ ઉપરના કોટલા કાઢાડી નાખી રકાખીમાં મુકવા. અને છરીએ કાપીને ખાવો.

૭૦૨—જેલી ભરેલી નારંગી—સારી નારંગી જાંબએ એટલી લેવી. પછે તે નારંગીની ઉપરથી અરધા રૂપીઆના જેટલી ગોલ છાલ કાપી કાઢાડવી. પછે તે નારંગીની છાલની વચે હાતની છેલી આંગલી ખોસી આસતે આસતે તેમાંના ગરને ધોલા કરી તેમાંથી કાઢાડી નાખવો. અથવા જીણી ચમચીના ઠાંડાએ કરી તેમાંથી તેના ગર કોટરી કાઢાડવો. પણ એ ધર કાહારતી વખતે તે નારંગીનું કોટલું ભાંગી જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. પછે એ નારંગીના ખાલી આખા કોટલાને પાણીમાં ભીજવી કાઢાડવા. પછે એક ખુમ આમાં અથવા કઠેરકમાં સારીપેઠે આઈશનાં કટકા મુકી તેમાં એ નારંગીના કોટલા મુકી તેમાં કોઈખી જાતની જેલી અરધી નારંગી મુખી ભરવી. જેઆરે તે જેલી તેમાં બંધાયકે ઉપરથી આરંજની ખીજ જેલી નાખી નારંગીને ઉપરમુખી ભરી તેની ઉપર પેલી કાપી કાઢાડેલીનારંગીની ગોલ છાલ ઢાંકવી. અને એ જેલી બંધાઈને ઘણી

કહણ થાય તાંહાંસુધી આઈસમાં રેહેવાદેવી. પછે એ નારંગીએને નુકી નાખી ચાલતી છરીથી બબે કટકા કરી રકાખીમાં મુકીને તેણે લપર મોકલવી. નોંધએતો બબે કટકા કરીઆ વગર એમની એમ આખી નારંગીએ રકાખીમાં મુકવી. ઉપર કહેલી જેલીના વેલાતી તઈઆર પાટ વેચાતા મલેછે તેવા કોઈખી જાતના પાતની જેલી લેવી.

૭૦૩—ગાસની જેલી બનાવવાની રીત—એક તોલો ચીણાધ ગાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ગાસ કરીને કહેછે તે) લઈ છરીથી જીણા જીણા કટકા કરી એક પાણીના કાંસીઆમાં થોડાવાર ભીજવીને પછે પાણી કાઢાડી નાખવું. પછે એક તપીલીમાં ૧૫ શર શાશુ પાણી રેડી તેમાં પેલું ભીજવેલું ગાસ નાખી સ્વહાપર મુકી બલતુ કરવું, જ્યારે તેમાંનું પાણી પાશર ઉપર બલીજાય અને પેલું ગાસ પાણી શાયે ખુબ મલી ગીધું હોયકે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને ઉતારી પારવું. પછે તેને કપરાથી એક શાજા વાસણમાં ગારી કાઢાડી તેમાં રંગને વાસતે જરા કેસર નાખી મેલવીને એ મેલવણી કાચના તમદેલોમાં પોણી પોણી ભરીને થંડા પાણીના ખુમઆમાં એ તમદેલો મુકવા. પછે તેની ઉપર જીણું કપરું ઢાંકી હવાવાલી જગા- પર તે ખુમએ મુકી રાખવો એટલે એ જેલી બંધાઈ જશે. નોંધએ તો એની ઉપર જરા છુંડેલું જાયફલ અથવા એલચીદાણા ભભરાવવા નો એ જેલીને રાતા રંગની કરવી હોય તો તે ગાસને ઉકાલતી વખતે તેમાં તજનો એક કટકો નાખવો. એની રીતની બનાવેલી જેલીને કેટલાંક લોકો ખરીઆની જેલીને નામે વેચેછે.

૭૦૪—કરંટ તાઈ બનાવવાની રીત—એક “ પાઈદીશ ” માં સોજ કીઘેલી કરંટ દરાખનું પર પાયરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ પાથરવી. વરી પાછું તેની ઉપર દરાખનું પર કરી ઉપર ખાંડ નાખવી એ પરમાણે તે રકાખી ભગાય તયાં મુકી અવાર નવાર પર કરીઆ કરવાં. પછે ઉપર પરમાણે આજના માનતુ પર (મુએ નાં ૬૭૨) વણી કાઢાડવું. પાણુ જેટલી મોલેતી (પાઈદીશ) રકાખી હોય તેટલુંજ એ પર બનાવવું. પછે પેલી દગખતી રકાખીની કોરપર જરા પાણી લગાડી પેલી આજના માનના પરની રોટલી ઉપર ઢાંકી રકાખીની કોર સાથે દાખીને બંધ કરવી કે અંદરની દગખ દેખાય નહીં. પછે તેને પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવી. જ્યારે લાલ થાયકે કાઢાડવી. પછે કંઈ ચહરાવેલી ઇંડાની સફેતી તેની ઉપર પીછે પીછે લગાડી ઉપર ખારીક ચારેલી ખાંડ ભભરાવી પાછી જરા ભઠીમાં મુકી સફેતી મુકાય કે કાઢાડવી એટલે કરંટ દરાખનું તાઈ થયું.

૭૦૫—મતનપાઈ બનાવવાની રીત—ગોશત ગાા રતલ બધ તેની જીણી જીણી નકી બોટીઓ કરવી તથા ૩) સફેદ જુકા બધ તેના પાણુ નાહાના કટકા કરવા. પછે તેને પાણીમાં જરા છામ છાબડાવી કાઢાડી એક વાસણમાં મુકવા. પછે તેને ૩—૪ કલાક સારી પેંડે (જુઓ ગોસતને આંચવાનો મસાલોં નાં ૬૮) મસાલામાં આથી મુકવું. તથા ગોસતના જે હાડકાં રહે તેને છરાથી જરા ઓપરા કરવા. પછે એક નાહાની પદ્મદીશ (રકાખી) માં જરા ધી અથવા માખણુ લગાડી તેમાં એક પર ગોસતની બોટીઓનું કરી તેની ઉપર જુકાના કટકા મુકવા. એ પરમાણે તે રકાખી ભરાય તથાસુધી અવાર નવાર પરો કરવાં. પછે ઉપર જરા પપમનેલું જાયફલ ભભરાવી તેમાં થોડું પાણી રેડવું. પછે એ રકાખી ઢંકાય એટલું આગળના માનનું પર જારી રેડવી જેવું (જુઓ નાં ૬૭૨) બનાવી તેની ઉપર ઢાંકી રકાખીની ડોરની સાથે ઘખીને વલગાવવી કે તેમાંનું ગોસત દેખાય નહીં. પછે તેને પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. એ પાછ ભુંજાને તઘ્યાર થાય તેટલાં વખતમાં પેલા ઓપરા કીધેલા ગોસતના હાડકાને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં ૨) કાંદા, ૨) પેટ્ટા અને ગાજરના કટકા તથા જરા ધી નાખી ચુહલાપર મુકી તેમાં થોડું પાણી રેડી તેની ગરેવી બનાવી કાઢાડવી. હવે જ્યારે પેલું પાછ તઘ્યાર થાય કે ભઠીમાંથી કાઢાડી તે વખતે તેની ઉપરના રેડવાને નાકું પારી પેલી ગરેવી તેમાં રેડીને ફરીથી જરા ગરમ કરી બાહાર કાઢાડવી એટલે મનત પાઈ થયું.

૭૦૬—ચીકીનપાઈ બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મતનપાઈ બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૭૦૫) તેજ પરમાણે એ ચીકીનપાઈ પણ બનાવવું, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરધીના નાહાના પીજાના મસાલામાં આથેલા કટકાએ લેવા, તથા મસાલામાં આથેલા ગોશતનો ખીમો થોડો લેવો, તથા કાણુ બાશીને છોલેલા બે તરાણુ ઘાંડાં લેવાં અને ઉપર પરમાણે પદ્મદીશમાં પીજાના કટકા તથા ખીમાનું અવાર નવાર પર કરી છેલે બાફેલા ઘાંડાં ઉપર મુકી તેમાં જરા પાણી રેડી ઉપર પરમાણે બનાવીને પદરખાને ભુંજવા મોકલવું. જ્યારે તઘ્યાર થાય કે તેની ઉપર ઢાંકેલા રેડવાને નાકું પારી તેમાં થોડી ગરેવી રેડવી એ ગરેવી પીજાના તાંતીઆ શાતપરો, મુઠી, પેટ્ટા, કાંદા અને ગાજરની આગળથી બનાવી રાખવી.

૭૦૭—મીનસ (ખીમાનું) પાઈ—ઉપર જેમ મતન પાઈ બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૭૦૫) તેજ પરમાણે એ પાછ પણ બનાવવાની રીતછે

વડું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે સોસનના પ્લીમાને મથાલામાં એક કલાક આપી મુકી ઉપર પરમાણે ખંધડીશમાં જરા માખણ લગાડી તેમાં એ ખીમાડું પર કરી ઉપર લૂંટી બદમ દરાખ નાખી ફરી ખીજી ખીમાડું પર કરવું. એ પરમાણે ભેરકાખી બરાય વીયાંમુધી અવાર નવાર પર કરી ઉપર જરા બચકલ બબરાવી તેમાં જરાક પાણી રેડી ઉપર પરમાણે માનડું પર ઢાંકીને પદરખાને જુલવા મોકલવું.

૭૦૮—૧૧—જેલીના, આવના તથા બદામના અને સાદા પાનકેક બનાવવાની રીત—એનો સામન—મરધીના તાજા ઇંડાં ૩) ધજનો મેડો ૧) ટીપરી, ચોરં ખમનેલું બચકલ, જરાક નીમખની ગાંગરી અને એ આટો ધારો જેવો થાય એટલું ભંસનું તાજું દુધ. એને બનાવવાની રીત—ઉપલા બધા સામનને એક વાસણમાં ભેલી દેવો. પણ તેની આગાઉ ઇંડાંને બાંજીને સારીપેઠે ડાહોવી નાખવા જોઈએ. પછી તેમાં ચોરં દુધ રેડી કરછીથી ખુબ ઘુટ ઘુટ કરી એકરથ કરવું. પછે તેમાં ચોરં ચોરં દુધ રેડતાં જઈ મેલવીને એ આટાને જરા ધારી મલાહીના જેવો કરવો. યાને એ આટો એવો કરવો કે જે તેમાં કરછીને ઉભી ખોરી હોય અને પાછી તેને સીખી ઉચકી હોય તો તેની ઉપરનો આટો સરસરાટ નીચે ઉતરી પર એવો થાય કે તે વાસણને થંડી જગાપર રપ—૩૦ મીનીટ રહેવા દેવું એ આટો બાંધવામાં પાણી ખીલકુલ લેવું નહીં. પછે રાટલી કરવાની સોહિજ લોહિરીને ચુહલાપર મુકી કપરાથી સારીપેઠે જુછીને સાફ કરવી કે તેની ઉપર પાનકેક તરતી વખતે તલીએ વલગી નહીં જાય, તે સાથ તલીએ મોહોતું બરતું કરવું નહી, પણ સારા ઈંગાર પર કામ લેવું, કારણકે મોહોતું બરતું કીધાથી પાનકેક લોહિરીપર ચચરી જશે. પછે લોહિરીપર ધી લગાડવું. પણ એરી રીતે ધી લગાડી આપી વખતપર હાથ ઘટ્ટી જશે. તેથી એક લાંબી દીવાસલી લઈ તેના છેરા આગલનો ધંધકનો ભાગ જરા બાંજી નાખી તે છેરે એક સોજા કપરાની એક ચીપ વીંટાલી કાંસીઆમાં ચોરં તાવેલું ધી રેડી એ ધીમાં પેલી દીવાસલી પરનું વીતાલેલું કપરં ખોરી લોહિરીપર ફરતું ધી લગાડવું અને પેલા આટાને સારીપેઠે ખુબ ઘુટ ઘુટ કરી તેનીપર કરછી રેડી ચાપટની કાની બધી ગમથી સેરવ સેરવ કરી સરખું પોહોરં કરવું. એ પાનકેક જરા બનાવવા નહી પણ ચાપટના જેવા પારલા કરવા. લાલ થાય કે તેની ઉપર જોઈએ તો કુધનો બનાવેલો માવો અથવા જેલીનું પાટલું પર કરી લોહિરી પરજ નવાથા

એ કરી ગોલ પતરેલના જેવી ગરી વીટાલીને રકાળીમાં મુકવા. એ પરમાણે ૪—૫ પાનકેક બનાવી રકાળીમાં મુકી તેબલપર મોકલવા એટલે માલના અથવા જેલીના પાનકેક થાશે. પણ જે માલ અથવા જેલી તેમાં મુકવાને બદલે બદામને બારીક છુંડી એ આટો બાંધતી વખતે તેમાં નાખી સારીપેઠે ચુંટીને બનાવશે તો બદામના પાનકેક થશે અને જે તેમાં કંઠાળી ચીજ મુકવાને બદલે ફક્ત ઉપર સાકરીઆ ખાંડ ભભરાવીને ગરી લાલશે તો સાદા પાનકેક થશે. આશરે ૪ મીનીટમાં એકેક પાનકેક તબઆર થશે. પાનકેક તથા આપટ બનાવવાની રીતમાં કંઠાળા ફરક નથી. (જુઓ મીઠા આપટ નાં ૫૫૬) જે વધારે પાનકેક બનાવ્યા હોય તો ઉપર પરમાણે મેંડા, ઇંડાં તથા દુધ વધારે લેવું.

૭૧૨—પાનકેકના ભજીઆં બનાવવાની રીત—જે મોહોતી નારંગીને છોલી તેની ઉપરથી સફેદ ચામડીને કાઢાડી નાખી તેની ચીરોમાંથી તેના બીઆં કાઢાડી નાખવા. પછે ઉપર જે પાનકેકને આટો બાંધવાની (જુઓ નાં ૭૦૮) રીતછે તેજ પરમાણે ધારે જેવો આટો બાંધી તે આટામાં એ નારંગીની ચીરો લપેટી પોણા અથવા કહરાઈમાં કકરતાં ધીમાં એક એક કટોકે નાખી લાલ તલી કાઢાડી રકાળીમાં મુકવી. પછે ઉપર સાકરીઆ ખાંડ ભભગરી તેબલપર રકાળી મોકલવી.

૭૧૩—ખરીઆંની કારો બનાવવાની રીત—બકરાના સારાં ભરેલા ખરીઆં ૪—૫ નંગ લેવા. પછે તેને ખખરતા ગરમ પાણીમાં ખોરી કાઢાડી તેની ઉપરના બાલ છરીએ કરી કાઢાડી નાખી સાફ કરવા. પછે થંડા પાણીથી ઘોષ કાઢાડી છરાથી કરી તેને જરા ઓખરા કરવા. પછે એક મોહોતી તપેલીમાં એ ખરીઆં નાખી તેમાં પાણી રેડી ઉપર હાંકણું હાંકીને ચુહુલાપર મુકવા. જ્યારે ખરીઆં ખુબ ઉકલીને ચરીને નરમ જેલી જેવા થાય અને તેમાં અરધો શરને આશરે પાણી (૨૨) રહે કે ચુહુલાપરથી તપીલીને ઉતારી તેમાંથી તેના હાડકાં બાહાર કાઢાડી નાખી માતર તેણું ગોસત રહેવા દેવું. પછે તેમાં જરા નીમખ નાખી થંડુ પડવા દેવો. તારબાદ એક સોજ તપીલીમાં આશરે દોહોડ નવટાંક ધી નાખી તેમાં જે કાંદાને જીલો જેવો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાય કે તેમાં જરા લશણની જીણી કાપેલી કરી અને જરા છુંડેછું આદુ નાખી તે કાંદાની સાથે જરા ખુંજવું. પછે તેમાં એક ચમચો ભરી કારીનો મસાલો તથા જરા ઘર્જનો દરેલો આટો નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી નાખો.

પછે તેમાં પેલા ખરીઆં રથ શુધાં નાખી મેળવી દેવા. પછે તેમાં ચોરૂં નરીએરનુ દુધ રેડવું. જ્યારે તેમાં શારીપેઠે કકરા આવે કે ઉતારી પારવું એટલે ખરીઆની કારી થઇ, જોઇએ તો એની ઉપર લીજુની ચીરનો રથ નીચવવો. ઉપર કહેલો કારીનો મસાલો બખરમાં તદ્યાર વેચાતો મલેછે, પણ જો નહી મલે એને ઘેરમાં બનાવવો હોય તો જીએ કારીનો મસાલો બનાવવાની રીત નાં ૬૫ તથા ૬૭

૨૫—પુડીંગ તથા કેક અને બીસકીટ.

૭૧૪—પુડીંગને વાસતે કસતરનું દુધ બનાવવાની રીત—
આએ એથલ આપેલા કેટલીક જાતના પુડીંગ બનાવવામાં જ્યાં કસતરનું દુધ કહેલુંછે તે આવી રીતે બનાવવું. દુધ પુડીંગના સુમાર પરમાણે લેવું. યાને તે પાંજી ભીંજીને ખુબ તર થાય એટલું દુધ લેઈ તેને સારીપેઠે ઉકાલીને પછે ગાળું તાહાડું પારવું. પછે તે ડોહીવેલા ઇંડાં અને મીકાસ પ્રતી આંડ નાંખી મેળવી દેવું. એટલે કસતરનું દુધ થયું. જો એક ખાતલી દુધ લેવા તો મરઘીના ૪ ઇંડાં અને ૧૧ પાથર આંડ લેવી, એ પરમાણે વધારે દુધ હોય તો વધારે ઇંડાં તથા આંડ લેવી. જો દુધ પીને પાંઉ સોસવાઈ જાય તો ફરીથી ઉપર બીજું દુધ રેડવું મતજબ એકે જેમ બને તેમ પેંહેજાં પાંઉને એવી રીતના બનાવેલાં કસતરના દુધમાં શારીપેઠે ભીંજવીને તર કરીઆ પછે પદરઆને પુડીંગને જીજવા મોકલવું. પણ પદરઆને ભઠીમાં પુડીંગ ની રકાખી મુકવા પછે જરાવાર રહીને પાછી તે રકાખી કાહાડી ઉપરથી ચોરૂં બીજું એ કસતરનું દુધ રેડવું જેથી પુડીંગ ગળું સારું થશે.

૭૧૫—મુરબાનુ પુડીંગ—પેહેલાં કોઈખી જાતના મુરબાના જીણા જીણા કટકા કરવા. પછે પેતીના પાગીની કાટરીએ કાપી કાહાડી તેમાંથી તેનો ગર સરખો કાપી કાહાડવો. પછે તે પાઉના ગરની કાટરી ઉપર માખાણુ લગાડી એક પદ્ધતિમાં એ કાટરીએને સરખી પાંચરી મુકવી. પછે તેની ઉપર મુરબાનુ પર કરી ફરી ઉપર બીજી પાઉના ગરની કાટરીએ મુકવી. એ પરમાણે તે રકાખી ભરાય તયાંસુધી અવાર નવાર પર કરવાં. પણ એવી રીતે કરવાં કે ઉપરનું પર પાંઉનું આવે. પછે ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ (જીએ નાં ૭૧૪) બનાવી તેમાં રેડીને સારીપેઠે ભીંજવીને તર કરવું. પછે પદરઆને ભઠીમાં જીજવા મોકલવું એટલે મુરબાનું પુડીંગ થશે.

૭૧૬—રતાલુ કણનું પુડીંગ—૨) શેર રતાલુ કણને નરમ ખાશી કાઢાડી છોલી મસલીને માવા જેવો નરમ કરી નાખવો. પછે એક વાસણમાં ગાા શેર ખાંડ તથા માખણ ૧) શેર, જરા છુંડેલી તજને ભુકા, જરા ખમનેલું જયફલ અને એલચીદાણા નાખવા. પછે મર-ધીના તાજ ૯) ઈંડાને ભાંજી ડોહાવીને પેલા માખણ તથા ખાંડના વાસણમાં નાખી સારીપેટે મેલવીને તેમાં પેલો છુંડેલો કણ નાખી બધાને મેલવીને એકરથ કરવું. પછે એક સોજી “પદ્મીશ” (રકાખી) માં નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવું, જોષએતો આરંજની છાલને જીણી જીણી કાપી તેમાં સાથે મેલવવી.

૭૧૭—ગાજરનું પુડીંગ—સારા મોહોટા ગાજરને સમારી પાણીમાં નરમ ખાશી કાઢાડીને પછે છુંડીને નરમ માવા જેવો કરવો. પછે એ છુંડેલા ગરને તોલી નેવો. પછે એક રતલ ગરે ગા રતલ પાંઉને છુંડેલો ખારીક ભુકા અને ૦૧ શેર સોજી કરંટ દગખ અને જર ચમડી નીમખ નાખી મેલવી દેવો. પછે ૧) શેર દુધનું ઉપર પ્રમાણે કસતરનું દુધ (જ્યુઓ નાં ૭૧૪) ખતાવી પેલા મસલેલા ગાજરમાં નાખી બધાને સારીપેટે મેલવીને એક પદ્મીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૧૮—પટેરાનું પુડીંગ—સારા પટેરા ૧) રતલ, ખાંડ ૧૧૧ ખાશી જીણી કરંટ દરાખ ૦૧ શેર, જરા ખમનેલું જયફલ. પેલેલા પટેરાને નરમ ખાશી કાઢાડી છોલી નાખીને તેને ગરમ ગરમ ભયડી જરા નીમખ નાખી મસલીને નરમ માવા જેવાં કરી તેમાં તાવેલું માખણ ખાંડ તથા દરાખ વગેરે નાખી સારીપેટે મેલવી દેવો. પછે એક વાસણમાં ૬) તાજ ઈંડાને ભાંજી ડોહાવીને પેલા પટેરામાં નાખી તેમાં એક ગલાસ ભરી વાઈન અથવા ખરાંદી રેડી બધાને સારીપેટે મેલવીને એકરથ કરવું. પછે એક પદ્મીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. એ પુડીંગ ખરાંદી કરીમ સાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપશે.

૭૧૯—નરીએરનું પુડીંગ—એક મોહોટા નરીએરનું સફેદ ખમણ કાઢાડી તેમાં ૦૧ રતલ તાજુ માખણ અને ૦૧ રતલ ગારેલી ખાંડ નાખી મેલવી દેવું. પછે ગા શેર દુધની ઘાહારી મલાડી અને ૫) તાજ ડોહાવેલાં ઈંડાં, જરા નીમખ, જરા જયફલ તથા એક ગલાસ ભરી ખરાંદી અથવા વાઈન રેડી બધાને મેલવીને એકરથ કરવું. પછે એક પદ્મીશમાં સારીપેટે માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૨૦— ખીમાનુ પુડીંગ—મોહિતી પેટીના પાંજીની કાતરીઓ કરી તેની આસપાસનો પોપરી વાલો ભાગ કાપી કાઢાડી માંતર તેનો ગર લેવો. પછે તેની ઉપર પાટલું પાટલું માપાણુ લગાડવું. પછે મસાલામાં આથી મુકેલો ચોરો ગોસતનો ખીમો દરમ્યેક કાટરી ઉપર લગાડી તેનું પર કરવું. પછે એક જોડી દીશમાં જરા માપાણુ લગાડી તેમાં એ કાટરીઓ સરખી મુકવી અને તેની ઉપર ખીજી પાંજીની કાટરીઓ અલગી મુકવી. પછે એક શેર દુધનું ઉપર પરમાણે કસતરલુ દુધ (જુઓ નાં ૭૧૪) બનાવી પેલી રકાખીમાં પાંઉની ઉપર ફરતું રેડી આશરે ૦૧૧ કલાક સુધી ભીંજવી રાખી પદરખાને ભઠીમાં જુજવા મુકવું.

૭૨૧—આલમંડ પુડીંગ—૦૧૧ રતલ બદામની છોલેલી ખીજ તથા ૨) કપરી બદામની ખીજને ખાંતીમાં ખારીક છુડવી. છુડતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાખ છાંટતાં જવું. પછે તેમાં જરા ગરમ કીધેલું ૪) આંડિસ માપાણુ તથા ૪) ઇંડાંની ડોહિવેલી દાલ, ૨) ઇંડાંની કફ ચહરાવેલી સફેતી, ૨) ચમચા ભરીને ધાહારી મલાઈ, ચોરી ખાંડ અને એક ચમચો ભરી ખરાંદી રેડી બધાને સારીપેટે મેલવીને એકરશ કરવું. પછે નાહના નાહના કાચના પેચાલામાં માપાણુ લગાડી એ મેલવણીથી અરધું અરધું પેચાલું ભરી પદરખાને ભઠીમાં જુજવા મુકવું. બંધાઈને બાલ થાય કે પેચાલાને રકાખીમાં જોડું વાલી તેમાંથી બાહાર કાઢાડવું. એ પુડીંગ આલમંડ સાસની સાથે આધાથી સારો સવાડ આપે છે.

૭૨૨—લીંબુનું (લેમન) પુડીંગ—પાંજીનો ખારીક જુકો ૧૦) આંડિસ, દુધ ૧૧ શેર, માપાણુ ૨) આંડિસ, ખાંડ ૦૧ રતલ, તાજા ઇંડાં ૪), મોહિતનું ખાતું લીંબુ ૧) અને એક ચમચો ભરી ખરાંદી. પેહેલાં દુધને ગરમ કરી તેમાં માપાણુ નાખી મુહુલાપર ચમચે કરી ઢીલવ ઢીલવ કરવું. પછે એક વાસણમાં પાંઉનો જુકો નાખી તેની ઉપર પેલું ગરમ કીધેલું દુધ રેડી દેવું. પછે ઇંડાંને એક કાંસીઆ માં ભાંજી ડોહિવીને તેમાં ખાંડ તથા લીંબુની જીણી કાપેલી દાલ અને ખરાંદી રેડી સારીપેટે મેલવી નાખી પેલા પાંઉના જુકામાં નાખી બધાને સારીપેટે મેલવી એકરશ કરવું. પછે એક પછદીશમાં માપાણુ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડી તે રકાખીની કોરે માનવું પર કરી પદરખાને ભઠીમાં જુજવા મુકવું. એ પુડીંગ લેમન સાસની સાથે આધાથી સારો સવાડ આપશે.

૭૨૩—પણીરનું (ખીજ) પુડીંગ—૦૧૧ શેર દુધને એક તપી લીમાં રેડી ગરમ કરવું તથા તેમાં એક મોહિતા ઇંડાં બાર માખણ નાખવું અને તે માખણ તવાઈ જાય ત્યાંસુધી દુધને ચુહુલાપર રહેવા દેવો. પછે એક વાસણમાં ૦૧૧ રતલ પાંજીના ભુકા તથા ૦૧ રતલ વેલાવી પણીર (પણીરની જણી જણી કરવો કરવી) નાખી તેની ઉપર પેલું માખણ સાથનું દુધ રેડી દઈ આશરે ૨૦) મીનીટ સુધી રહેવા દેવો. પછે ૪) તાજા ઇંડાંને એક કાંસીઆમાં ડાહિવી નાખી તેમાં જરાક નીમખ નાખી મેલવીને પેલા પાંડિના ભુકાના વાસણમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરથ કરવું. પછે એક પછલીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પદરપાને બઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૨૪—ચોલકા પુડીંગ—૦૧ શેર દુધમાં ૪) ચમચ. આરાટ ને મેલવી દેવો. પછે એક વાસણમાં ૪) તાજા ઇંડાંને ડાહિવી નાખી તેમાં ૩) આંઉસ માખણ, એક ગલાસ ભરી ગોલાખ તથા ૦૧ શેર ખાંડ અને લીચુના એસેનસના થોરા ટીપાં નાખી બધાને આરાટમાં સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે એક તપીલીમાં ૧) શેર તાજુ દુધ રેડી ચુહુલાપર ઉકાલવું જેઆરે દુધમાં કકરા આવે કે તેમાં પેલી આરાટની મેલવણી રેડી દઈ ચુહુલાપરને ચુહુલાપરજ તે મેલવણી ધટ થાય ત્યાંસુધી ચમચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવી. પછે પતરાના માલડમાં એને નાખી થંડું પડવા દેવું. જોઈએ તો એ માલડ (દબા)ને આઘસમાં મુકે થંડું પડે કે રકાખીમાં માલડને ઉંધા નાખી કાઢાડવું એની ઉપર “ચોલકા સાસ” રેડીને પાશા તો વધારે સવાડ આપશે

૭૨૫—પાંઉનુ પુડીંગ બનાવવાની રીત—જુઓ આએ ચો પડીના પેહેલા ભાગમાં સફે ૧૫૭) પુડીંગ બનાવવાની રીત ના. ૪૪૫

૭૨૬—ચેસટનટ પુડીંગ—સારા મોહિતા ૨૫—૩૦ ચેસટનટને પાણીમાં બાફી કાઢાડી ઉપરથી કોટલાં બાંજી કાઢાડવા. પછે તેના ગરને સૌજી ખાનીમાં છુંડીને બારીક કરવો. પછે ૪) આંઉસ માખણની કીરીમ બનાવી તેમાં ૬) તાજા ઇંડાંને ભાંગી નાખવા તથા તેમાં ૩) આંઉસ સફેદ ખાંડ તથા નવરાંક દુધ રેડી સારીપેઠે મેલવી એકરથ કરવું. પછે એક માલડ (દબા) માં સારીપેઠે માખણ લગાડી તેમાં બદામની છોલેલી ખીજ તથા દરાખને છુટી છુટી મુકી જરા જામવી. પછે તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી પદરપાને બઠીમાં આશરે ૧૨—૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવું. તદઆર થાય કે રકાખીમાં એ માલડને આસતેથી ઉધા નાખી તેમાંથી પુડીંગ કાઢાડવું જેથી બદામ

તથા દરાપ્પનું પર ઉપર આવશે. એ પુડીંગ વીકતોરીઆ સાસની સાથે ખાધામાં સારો સવાડ આપશે.

૭૨૭—પોહોવાનું પુડીંગ—જોધએ એટલા સોજ પોહોવા બધ એક વાસણમાં નાખવા. પછે ઉપર પરમાણે કશતરનું દુધ જીઓ ના ૭૧૪—બનાવી તેમાં રેડીને જો બને તેમ પોહોવાને ૪—૫ કલાક સારીપેટે ભીંજવીને તર કરવા. જો પોહોવા દુધ પીને સોસવાઈ જાય તો ઉપરથી બીજુ દુધ રેડવું. જ્યારે પોહોવા સારીપેટે ભીંજીને ખુબ તર થાય કે એક “પદ્મીશ” માં માખણ લગાડી તેમાં પેલા પોહોવા નાખી તેનું એકપર કરવું. પછે તેની ઉપર બદામની કાપેલીજીણી સલેસ તથા કરંટ દરાપ્પ અને જરા છુંડેલું જાયફલ નાખી તેનું પર કરવું. એ પરમાણે તે રકાખી ભરાય તીયાંસુધી આવર નગર પર કરીઆ કરવા. પછે પદરપ્પાને ભઠીમાં ભુજવા મોકલવું. જરા બંધાવા આવે કે તે દીશને ભઠીમાંથી બહાર કાઢાડી તેની ઉપર બીજુ થોડ કશતરનું દુધ રેડી પાછું ભઠીમાં મુકવું. તથાચર થાય કે કાઢાડવું.

૭૨૮—મકરૂની (સેવનું) પુડીંગ—મકરૂની (વેલાતી સેવ Macaroni) ૨) આંઉસ, દુધ ૦૧૧ શેર, તાજુ માખણ ૧) આંઉસ તાજ ધ'ડાં ૩) નંગ, ખાંડ ૩) આંઉસ. પેહેલાં મકરૂનીના નાહાના નાહાના કટકા કરવા. પછે તેને ૨) કલાક સુધી દુધમાં ભીંજવી રાખવા. પછે તેને સુહુલાપર મુકી ઉકાલવુ. તલીએ ધીમું બલતું કરવું. પછે તેમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી સુહુલાપરથી ઉતારી થંડુ પારવું. થંડુ પડે ને તેમા ડોહોવેલા ધ'ડાં નાખી બધાને સારીપેટે મેલવી એક પદ દીશમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં નાખી ઉપર જાયફલ ભભ રાવી પદરપ્પાને ભુજવા મોકલવું.

૭૨૯—સીનામન (તજના) કેક—૧) ધ'ડાંતી સફેતીને સારીપેટે કઠણ કફ ચહરાવી તેમાં ૦૧૧ રતલ ચારેલી ખાંડ અને ૮) આંઉસ ઘર્જીને મેડો નાખી મેલવવું, તથા તેમાં ૦૧૧ રતલ ગરમ કીધેલું માખણ નાખી બધાને સારીપેટે મેલવી દેવું. પછે તેમાં છુંડેલી તજનો ખારીક ભુજો ૦૧ આંઉસ નાખી મેલવીને એક પતરાના “મોલડ” માં સારીપેટે માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી આશરે ૦૧૧ કલાક પદરપ્પાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૭૩૦—સોડા કેક—માખણ ૦૧૧ રતલ, ઘર્જીનો મેડો ૧) રતલ ખાંડ ૦૧ રતલ, ઘોંધને મુકી કીધેલી કરંટ દરાપ્પ ૦૧૧ રતલ, “કારપોનેટ આવ સોડા” ૫૦ ગરેન, દુધ અરધી પેંટ, તાજ ધ'ડાં ૨) નંગ. પેહેલાં એક વાસણમાં માખણ નાખી તેમાં આટો અને ખાંડને સારીપેટે

મસલીને મેલવી દેવો. પછે ઇંડાને ડોહીવીને તેમાં નાખવા. પછે દુધ માં કાર્બોનેટ ઓફ સોડા (Carbonate of Soda) મેલવી દઈ એ આટો ના વાસણમાં રેડી બધાને આશરે ૫ મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવો. પછે કેક બનાવવાના પતરાના એક મોલડમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી ધીમી ભઠીમાં આશરે ૧૧—૨ કલાક બુજવા મુકવું.

૭૩૧—તી કેક બનાવવાની રીત—આરેલી ખાંડ ૧) આંઉસ મુકો મેડો ૬) આંઉસ, ૧) લીંબુની જીણી ખમનેલી છાલ. ઇંડા ૪ નંગ, માખણ ૦૧ રતલ, કરંટ દરાખ ૧) આંઉસ. પેહેલાં ઇંડાની દાખ તથા સફેતીને જીદી જીદી કરી ચહરાવો. પછે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને મેડો નાખો. પછે તેમાં લીંબુની છાલ તથા દરાખ નાખી બધાને મેલવી દેવો. પછે માખણને જરા ગરમ કરી તેમાં નાખીને બધાને સારી પેઠે મેલવવું. પછે તેમાં એક નાહાની ચમચી “કાર્બોનેટ ઓફ સોડા” નાખી બધાને સારીપેઠે હીલવ હીલવ કરીને મેલવી દઈ પતરાના મોલડમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરી મધીઅમ ગરમીની ભઠીમાં બુજવા મુકવું. જીઓ ખીજી રીત નાં ૭૩૨)

૭૩૨—ખીજી રીત—માખણ ૨) આંઉસ, ધગીનો સોડો આટો ૦૧ રતલ અને ઘેરી ખાંડ તથા ૧) તાજી ઇંડા. પેહેલાં માખણ ને આગમાં મચલી નાખવું. પછે ખાંડને ખારીક છુંડી તેમાં નાખી ઇંડાને ડોહીવી તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઈ તેના ૨) પાંઉ અથવા કેક બનાવી પતરા ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર મુકી આશરે ૦૧ કલાક બુજવા મુકવા.

૭૩૩—વાઈન કેક—મેડો ૦૧૧ રતલ, તાજી માખણ ૦૧ રતલ, ખાંડ ૦૧ રતલ, ઇંડાની ફક્ત દાલ ૨), સફેદ વાઈન ૦૧ પેંટ. પેહેલ માખણ, ખાંડ તથા આટો મેલવી દેવો. પછે ઇંડાને ડોહીવીને તેમાં નાખવા અને વાઈન રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે તેની ઘણી પાટલી રોટલી વણી કાઢાડી ઉપર ગલાસ દાખીને નોહાના નાહાના ગોલ ખીસકીટના જેવા કટકા કાપી કાઢાડવા. પછે તેની ઉપર ઇંડાની સફેતી લગાડી ઉપર છુંડેલી તજનો ખારીક મેડા જેવો ભુકો ભભરાવી ખીસકીટ બુજવાના પતરા ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેની ઉપર એ બધા ગોલ કેકને સરખા મુકી ભઠીમાં મુકવા. જરા રતાશ દાર થાય કે તરત બાહાર કાઢાડવા.

૭૩૪—કરંટ (દરાખના) કેક—સોજી સાફ કીધેલી જીણી કરંટ દરાખ ૨) આંઉસ, તાજી માખણ ૦૧ રતલ, ધગીનો મેડો ૦૧ રતલ

ખાંડ ૪) ચમચા, તાળ ઇંડા ૨) નંગ, ખરાંદી ૧) ચમચો, થોફ તાળુ ડુધ અને છુંડેલી તળનો ખારીક જરા ભુકો. પેહેલાં માખણની અંદર આટાને મસલી નાખો. પછે તેમાં દરાખ, તળ, ખાંડ અને ઇંડાં, ખરાંદી અને એ આટો મથલી શુકાય એટલું દુધ રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવી તેના ગોરો કરવો. પછે જોઈએ તો તેને રોટલી જેવું પાતણ વણીને કટકા કાપી કાઢાડી પતરા ઉપર માખણ લગાડી તેમાં એ કટકાઓ મુકીને બઠીમાં બુંજવા મુકો અને જોઈએ તો કેક બનાવાના પટરાના નાહાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં બઠીને બઠીમાં બુંજવા મુકવો. (જુઓ ખીજી રીત ના. ૩૩૫)

૭૩૫—ખીજી રીત—પેહેલાં ૧) રતલ માખણની કીરીમ બનાવી તેમાં ૧) રતલ ખાંડ નાખવી. પછે તેમાં ૧૫ રતલ ધળોનો મેડો અને ૧ રતલ જીણી કરંટ દરાખ, એક ચમચો છુંડેલી તળનો ખારીક ભુકો, થોફ ખમનેલું જાયફલ અને ૪) તાળ ઇંડાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે કેક બનાવાના પટરાના નાહાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી થોરી થોરી ભરવી. એ પરમાણે એ મેલવણીના જેટલા કોડીઆ થાય તેટલાં બઠીને બઠીમાં બુંજવાં મુકવા. એટલે કરંટ કેક થશે.

૭૩૬—ઈસપંજ કેક—કોઈખી જાતના નાહાલા ઇસપંજ કેક બનાવતી વખતે આટલું ઘેયાનમાં રાખવું કે જેટલાં નંગ તાળ આખાં ઇંડાં લેવો તેના વજણુ બરાબર ખાંડ લેવી તથા તે ઇંડાના અરધા વજણુબાર ધળોનો મેડો લેવો તથા મરજી પરમાણે તેમાં મુગંધને વાસતે કોઈખી જાતની જે તે એક ચીજ નાખવી જેવી કે છુંડેલું જાયફલ, તળનો ભુકો અથવા લીજીતી ખમનેલી છાલ સાથે તેનો રશ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં ઇંડાને બાંજી તેની દાલ તથા સફેતી જીદી કાઢાડવી. પછે દાળને ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને તેમાં આટો, તળનો ભુકો અથવા લીજીતી ખમનેલી છાલ વગેરે નાખી સફેતીને મજબુત કક્ ચરાવી તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઈ કેક બનાવાના પટરાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં થોરી થોરી ભરી પદરખાને બઠીમાં બુંજવા મુકવું. યાદ રાખવું કે જો ઇંડા ૧૦) નંગ લીધા હોય તો એક તરાજીમા એક ગમ ઇંડા મુકવા અને ખીજી ગમ ખાંડ મુકીને ઇંડાની બરાબર તોલી લેવી. પછે એ ઇંડાના અરધા વજણુ બાર યાને ૫) ઇંડાં તરાજીમા મુકી ખીજી ગમ ધળોનો મેડો

મુકી તેના વળાયુ બરાબર આટો તોલી લેવો. કેટલાક લોકો એ આટો મેલવવી વખતે એમાં માખાણુ પણ નાખેછે પણ જો માખાણુ નાખો તો ધણુ જ થોડે માખાણુ લેવું.

૭૩૭—પલેન કેક—ધગતો ચારેલી આટો ૧) રતલ, માખાણુ ૦૧ રતલ, ખાંડ ૨) આઉસ, દુધ ૦૧૧ પેંટ, ખમીર ૨) ચમચા, ઇંડુ ૧) નંગ “કેરાવે સીદ” મરજી પરમાણે. પેહેલાં આટામાં માખાણુ નાખી મસલવું. પછે તેમાં ખાકીનો બધો સામન નાખી બધાને સારીપેંઠે મસલીને એક ગોરો કરી તે આટો ચરવાને વાસતે થોડાવાર રહેવા દેવો. પછે તેને ફરીથી ઘુંડી મસલીને કેક બનાવા ના તરેહવાર આકારના પતરાના નાહાના કોડીઆમાં માખાણુ લગાડી એ મેલવણી થોરી થોરી ભરી ભરીમાં બુંજવા મુકો. અને ઉપર સફેદ ચારેલી ખાંડ ભભરાવવી.

૭૩૮—આલમંડ (બદામના) કેક—મીઠી બદામની ખીજ ૦૧૧ રતલ, કવચી બદામની ખીજ ૧) આઉસ, તાજા ઇંડાં ૧૨, ચારેલી ખાંડ ૧) રતલ, મેડો ૩) રતલ, ૨) લીંબુની ખમનેલી છાલ. બદામ ના છલતાં કાઢાડી નાખી કોરડી કરી રોજી ખાનીમાં છુંડીને ખારીક જેવી કરવી. પછે ઇંડાને સારીપેંઠે કફ ચહરાવી થોરી થોરી કરીને છુંડેલી બદામમાં નાંખવી તથા તેમાં થોરી થોરી ખાંડ નાખતાં જવું અને લાકડાના બનાવેલા ચમચાથી ખુબ મેલવતાં જવું. પછે તેમાં થોરો થોરો આટો નાખી મેલવતાં જવું. પછે માખાણુને ગરમ કરી (પણ ઘણું તાવવું નહીં) તેમાં થોડે નાખી મેલવવું. જ્યારે એક ભાગ મલી રહે કે ખીજી થોડે માખાણુ નાખી ફરી મેલવવું. તારખાદ લીંબુની છાલ નાખી બધાને સારીપેંઠે મેલવી કેક બનાવાના પતરાના મોલડમાં સારીપેંઠે જર જેવું માખાણુ લગાડી એ મેલવણી તેમાં નાખી ભરીમાં આથરે ૧૧—૨ કલાક બુંજવા મુકવું. જ્યારે બુંજવને ઉપરથી રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર એક કાગળનો કટકો મુકવો કે ઉપરથી બલી નહીં જાય.

૭૩૯—ફ્રીસ્ટમસના અથવા નાતાલના કેક—જીઓ આઓ ચોપડીના પેહેલા ભાગમાં સફે ૧૫૮ ફ્રીસ્ટમસના કેક નાં ૪૪૬.

૭૪૦—બદામના મકરૂન—મીઠી બદામની ખીજ ૧) રતલ, છુંડેલી ખાંડ ૧૧૧ રતલ, ૮ તાજા ઇંડાંની સફેતી. પેહેલાં બદામની ખીજના છલતાં કાઢાડી નાખીને છુંડવી. પછે તેને કોરડી કરી છુંડીને ખારીક લાડી જેવી કરવી. છુંડતી વખતે તેમાં ઇંડાંની સફેતી જરાં જરાં નાખવો. પછે ખાકી રહેલી સફેતીને સારીપેંઠે કફ ચરાવી તેમાં થોરી

થોરી ખાડ નાખી મેલવતાં જવું. પછે તેમાં થોરી થોરી છુંડલી બ દામ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરી “વેફર ચેપર” ને બુંજવાના પતરા પર માખાણુ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણીના થોરા થોરા દુર ખેટકાં નાખી ધીમી ભઠીમાં જરાવાર બુંજવા મુકવું.

૭૪૧—મકૂન કેક—મીઠી બદામની ખીજ ૪) આંઉસ. કવરી બદામ ૦૧ આંઉસ, બરાંદી ૧) ચમચો “લોક શુગર” ૧૦) આંઉસ તાજ ૬) ઇંડાની સફેદી એક ખાતા લીંબુની છાલ પેહેલાં ખાંડમાંથી બે ગાંગરા લઈ તેની ઉપર લીંબુની છાલને સારીપેઠે મસલવી. જેથી લીંબુની છાલનો વાસ ખાંડમાં આવશે. પછે બાકીની ખાંડને છુંડીને ચારી નાખવી. પછે બદામના છત્તાં કાઢાડી તેમાંથી ૨) આંઉસ બદામના તથા કવરી બદામને શાજી ખાતીમાં છુંડી નાખવી છુંડતી વખતે તેમાં બરાંદી અને ૨ ઇંડાની સફેદી થોરી થોરી નાખવી. પછે સારીપેઠે ખુબ હીલવ હીલવ કરી તેમા બાકી રહેલી ૨) આંઉસ બદામના જીણા જીણા કટકા કરી તેમા નાખવી. પછે તેમાં પેલી લીંબુ મસલેલી ખાંડને છુંડી ભુકી કરીને નાખવી તથા પેલી બાકી રહેલી ખીજ ખાંડને પણ છુંડીને નાખવી. પછે બાકી રહેલી ૪) ઇંડાની સફેદીને ખુબ મજબૂત કક ચરાવી તેમાં નાખી મેલવી ઘટ જેવી મેલવણી કરવી. પછે કાગળ ઉપર માખાણુ લગાડી તેની ઉપર એ મેળવણીના ચમચાએ કરી છુટા છુટા અપરોટ જેટલાં ખેટકા નાખી ધીમી મધીઅમ ભઠીમાં પતરા ઉપર મુકી આશરે ૧૫ મીનીટ બુંજવા મુકવું.

૭૪૨—જીનજર કેક—દરેલી સુંઠ ૧) આંઉસ, શારે ચારેલો મેડો ૧) રતલ બુરાંખાડ ૦૧૧ રતલ, માખાણુ ૦૧ રતલ, એ બધાને મેલવી તે વણી શકાય એટલું પાણી રેડી મસલી તેનો ગોરો કરી વેલાણથી પાટલું વણવું, પછે તેના નાહાના નાહાના ગોલ ખીસકીટ ના જેવા કેક કાપી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ભઠીમાં બુંજવાં મુકતા.

૭૪૩ તીપસી કેક—૩—૪ દાહાડાવું વાસી મોહોવું ઈસપંજ કેક અથવા શેવાય કેક લેવો. પછે તે કેકને જરા તલીએથી કાપી સરખું કરી રકાખીમાં મુકવું, પછે તેને રકાખીમા મુકી ઉન ચુંઠવાના સુધઆએ કરી તેમા ફરતા આધરા પારવા. પછે એ કેક ભોજઈને તર થાય એટલો શેરી વાઈન લઈ તેમા ૨) ગલાસ ભરી બરાદી નામી એ કેકની ઉપર ફરતો રેડી દેવો. પછે તે રકાખીમાના દારને એક વાસાણમાં નીખારી કાઢાડી ફરીથી તેની ઉપર રેડવો. એ પરમાણુ તે કેક દારથી ભોજઈને તરત થાય તમાસુધી કરીઆ કરો. પછે

૨) આઉસ મીડી બદામની સલેસ કરી તે કેકમાં બધે ફરતી ખોસવી. પછે ૦૧ શેર કસતરતું દૂધ (જુઓ નાં ૭૧૪) બનાવી તેની આ શેપાસ ફરતું રેડી તેબલપર એ કેકની રકાખી મોકલવી. જો શેરીવા ધન તથા ખરાંદીમાં અરધા લીંબુનો રશ નાખી રેડશોતો વધારે સવાડ આપશે, (જુઓ ખીજી રીત.)

ખીજી રીત—૧) દબલુ નાહાના વાસી ધસપંજકેક લેવા પછે તેમાંથી ૫) કેકને એક રકાખીમાં પાશે પાશે મુકવા, પછે તેના ઉપર “રાજખરી જામ” જરી જેવી પાંચરવી, પછે ખીજા ૪) કેકને ઉપર મુકવા અને તેની ઉપર પાછી ખીજી જામ પાંચરવી, પછે તેની ઉપર ખીજા ૩) કેક મુકવા. પછે ૩) ગલાસ ભરીને શેરીવાધન અને ૨) ગલાસ ભરીને ખરાંદીને સાથે મેલવી કેકની ઉપરથી જરા જરા રેડીને તેમાં પચાવવો. પછે ઉપર પરમાણે કસતરતું દૂધ (જુઓ નાં ૭૧૪) બનાવી તેમાં રેડી તેબલપર મોકલો.

૭૭૪—કુવીન કેક—૧) તાજાં ઇંડાં, મેડો ૦૧ રતલ, લોફ શુગર ૦૧ રતલ, જીણી કરંટ દરાખ ૬) આંગિસ, પીગલાવેલું માખણ ૦૧ રતલ, અરધા લીંબુની ખમનેલી છાલ, ખરાંડી ૨) ચમચા. પેહિલા માખણમાં ખાંડ નાખી મેલવવું, પછે તેમાં મેડો, દરાખ અને દેહિલેલા ઇંડાં, લીંબુની છાલ તથા ખરાંદી નાખી બધાને સારીપેટે આશરે ૧૦ મીનીટ ઘુટ ઘુટ કરી કેક બનાવાના નાહાના પતરાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી ભરી ભડીમાં આશરે ૧૫) મીનીટ બુંજવા મુકવા.

૭૪૫—આલમંડ ચીજકેક—૦૧ રતલ મીડી બદામની ખીજના છલતાં કાઢાડી નાખી છુંડીને ખારીક માવા જેવી કરવી, છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાખ નાખવો. પછે ૦૧ રતલ લોફ શુગર અને ૨) ચમચા ભરી રતાફીઆ (Ratafia) નામનો દારૂ અને ૬) આંડિસ તાજાં માખણ નાખી ચુહુલાપર મુકી પીગલાવવું, પછે ઉતારી તે થંડું પડે તયાંસુધી તેને ઘુંટ ઘુંટ કરવું. પણ તેને થરવા દેવું નહીં. પછે તેમાં છુંડેલી બદામ તથા ૬) ઇંડાંની દેહિલેલી દાલ નાખી ચુહુલાપર ઘુંટ ઘુંટ કરી મેલવીને જ્યારે એ મેલવતી બધાવા આવે કે ઊતારી પાશે તેને આંનીમા નાખી મસલીને ભુકા જેવું કરી નાખવું જોઈએતો એમાં લીંબુની જીણી ખમનેલી છાલ નાખી મેલવીદેવું, પછે ખાજના માનનું (પફપેશત) પર કોડીઆના જેટલા વણી કાઢાડી, કેક બનાવાના પટરાના કોડીઆમાં એ પર ફરતું પાંચરી તેમાં એ મેલવણી થોરી થોરી ભરવી. પછે ઘઉંના પાણીમાં ખાંધેલા આદીની જરો ગાંડીયા જેવી શેવ વણી વલ આપીને તેની ઉપર તેના ઉભા તથા આરા

બે કટકા મુકવા, પછે તેને ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. (જુઓ આજના માનનું પર બનાવવાની રીત નાં ૧૭૨).

૭૪૬—લેમન ચીજકેક—૦૧ રતલ લોફ શુગર, લીંબુ મોહિતા ૧૧, ખરાંદી ૧૧ ચમચો, માખણ ૦૧ રતલ, તાજા ઇંડાં ૪). પેલેલા લીંબુની છાલ જીણી ખમાણવી. પછે એક વાસણમાં ખાંડ તથા લીંબુ નો રસ નાખી ચુહલાપર મુકી ખાંડને પીગલાવવી. ખાંડ પીગલેકે ગારી કાઢાડી તેમાં ૨) ચમચા ખરાંદી અને માખણ નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી મેલવી દેવો. પછે લીંબુની છાલ તથા ડોહોવેલા ઇંડાં અને બે ઇંડાં ની કફ્યરાવેલી સફેતી નાખી બધાને સાક્ષી પેઠે ઘુંટી નાખી ચુહલા પર મુકી ધીમી આંચ કરી એ મેલવતી મધના જેવી ઘાહરી થાય ત્યાં સુધી ઘુંટ ઘુંટ કરી ઉતારવી. પછે કેક બનાવાના પતરાના કોડીઆ લાઠ આજના માનનું પાટનું પર (પક્ષેસટ) તે કોડીઆના જેટલાં વણીને તેનું પર તે કોડીઆમાં પાંધરી પેલી મેલવણીમાથી થોરી મેલવણી લાઠ તેમાં મીઠી ખીસકીટનો છુંડેલો ખારીક બુકો અથવા છુંડેલી બદામ નાખી મેલવીને તે કોડીઆમાં થોરી થોરી ભરી ઉપર ઘઉંના પાણીમાં ખાંચિલા આટાની ભરી શેવવણી વલ આપી તેના આરા હલા બે કટકા મુકી ભઠીમાં આશરે ૧૫) મીનીટ ભુંજવા મુકવા. (જુઓ આજના માનનું પર નાં ૧૭૨).

૭૪૭—વાઈન ખીસકીટ—૧) રતલ ઘઉંના મેડામાં ૩) ચમચ ભરી ચારેલી ખાંડ અને ૦૧ રતલ માખણને સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે એ આટો મસલીને નરમ થાય એટલું દુધ તેમાં રેડી મેલવી મસલીને આશરે ૦૧ ઇંચ ભરી રેટલી વણીને કાપનીથી કરી ગોલ ખીસકીટના જેટલી કાપી કાઢાવવી. પછે એકની ઉપર એક ખીસકીટ મુકી તરણ ચાર ખીસકીટની ચોર કરી વેલણથી જરા વણી કાંટાથી આંધરા પારી ખીસકીટ ભુંજવાના પટરાપર આટો ભભરાવી તેની ઉપર એ ખીસકીટ મુકી થંડી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૪૮—જીનજર ખીસકીટ—૪) આઉસ માખણને ૦૧ રતલ ઘઉંના મેડામાં મેલવી દેવો અને તેમાં ૩) ચમચા ભરી ખાંડ તથા ૦૧ આઉસ સુંકેનો ખારીક દરેલો બુકો અને ૧) ઇંડું નાખી મેલવવું. પછે એ મેલવણી નરમ વણી શકાય એટલું ગરમ દુધ રેડી આટાને મથલી તેની રેટલી વણી કાઢાડી ગોલ અથવા ચોરસ ખીસકીટના આકારમાં કાપી કાઢાડી માખણ લગાડેલા કાગજ ઉપર મુકી પતરા ઉપર મુકીને ધીમી ભઠીમાં ૮—૧૦ મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૭૪૯—કરીમ ખીસકીટ—૧) રતલ ઘઉંના સોજા મેડામાં ૧)

રતલ માખણ નાખી સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે તે આટાની વચમાં ખારો કરી લીંબુની છાલ મસલેલી છુંડેલી ખાંડ ૦૧ રતલને ૩) ઇંડાં ની શાયે મેલવી દઈ તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મશલી તેમાંથી અ ખરોટના જેટલા નાહાના દરા કરવા. પછે તેની ઉપર લાકડાની પટ્ટી થો કીને ચપટાં કરી પતરાપર મુકી ઘણીજ ધીમી ભડીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૫૦—સુવીટ (મીઠી) ખીસકોટ—ઘઉંનો ચારેલો આટો ૧) રતલ, માખણ ૦૧ રતલ, સફેદ ખાંડ ૦૧૧ રતલ, તાજા ઇંડાં ૨) અને થોરો ફેરાવે સીડ નાખી બધાને ઘટ વણી શકાયે એવું કરવું. પછે એને લાકડીના જેવો વણી તેમાંથી થોરો આટો લઈ ખીસકોટના જેવા દરા બનાવવા. પછે તે દરાને જરા ઉપરથી આંગણાંએ દાખી ચપટા કરવા અને કાંટાંથી ઉપર નાંકા પારી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ગરમીની ભડીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૫૧—હારડ ખીસકોટ—૨) આંઉસ માખણમા એક રતલ આટો જાડી જેવો ઘટ થઇને મસલી સકાય એટલું દુધ રેડી ગરમ કરવું. પછે ઉતાગીપારી તેમાં એક રતલ ઘઉંના આટાને નાખી ખુબ મશલી યુંડીને તેનો એક ગોરો કરવો. પછે તેને વેલણુથી ખીસકોટના જેવું જઈ વણી ઉપર ગલાંસ દાખીને ખીસકોટ કાપી કાઢાડવી, પછે તે કાપી કાઢાડેલા કટકામાં કટિા ભાકીને નાંકા પારવા. પછે પતરાપર મુકી ધી મી ભડીમાં આસરે ૬) મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૭૫૨—પસતાની ખીસકોટ—સોજો ઘઉંનો આટો ૧) રતલ, સ ફેદ ખાંડ ૧) રતલ, જીણા કાપેલા પસતાં ૦૧ રતલ, ૨૦ ઇંડાંની કકત દાલ. (સફેતી નહી લેવી) પેંદેલા ખાંડ તથા ઇંડાંની દાખને એક વાસણમાં નાખી ચમચાએ કરી ખુમ મેલવવું. પછે તેમાં પસતા તથા આટો નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઈ એક ઇંચ ઉંચ પતરાના મોહિતા થારામાં નાખી મધીયમ ગરમીની ભડીમાં ભુંજવા મુકવું, અને થંડું પડેને છરીથી કરી તેની સલેસો કાપી કાઢાડવી.

૭૫૩—વેફર ખીસકોટ—ઘઉંનો મેડો ૧) રતલ, ચારેલી ખાંડ ૪) આંઉસ, માખણ ૨) આંઉસ. એ બધાને એક વાસણમાં નાખી તે રોટલીના આટા જેવું નરમ થઇને વણી શકાય એટલું દુધ તેમા રેડી આશરે ૧) કલાક સુધી મસલીઆ કરવું, પછે તેને વેલણુથી પો હોર વણીને પાટલી રોટલી બનાવવી. પછે તેના ખીસકોટના જેવા આ કાર કાપી કાઢાડી મધીઅમ ભડીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૫૪—પલેન ખીસકોટ—૧) રતલ મેડો, ૧) ઇંડાંની દાલ, ખાંડ ૨) આંઉસ. એ બધાને મેલી ને આટો મશલી શકાય એટલું દુધ

રેડી ઘણો વખત સુધી શરીરે મશલીને એકરશ કરવું, પછે તેની ખીશકીટના જેવી રાટલી પોહારી વણવી અને તેના ખીશકીટના આકરમાં કટકા કાપી કાઢાડવા. પછે પતરા ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજવા સુધી. મુકાઈને કઠણ થાય કે કાઢાડવી. •

ઉપ૫—ફૂંગર ખીશકીટ—૩) રતલ મેડો, ૦૧ રતલ ચારેલી ખાંડ, ૦૧ રતલ માખણ અને લીંચુના. એસેનશનાં થોરાં ટીપાં. એ બધાને મેલવી નાખી એ આટો મશલીને કઠણ વણી શકાય એટલું દુધ રેડી શરીરે મશલવા. પછે તેની લાંબી લાકરીઓ વણી કાઢાડવી, પછે તે લાકરીઓના પાંચ પાંચ આંગલ લાંબા કટકા કાપી કાઢાડવા, પછે એ કટકાઓને ખીશકીટ ભુંજવાના પતરા ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજી કાઢાડવી.

ઉપ૬—બતર ખીશકીટ—૧) રતલ માખણ, ગરમ કીધેલું દુધ ૧) ખાટલી, ઘઉંનો મેડો ૮) રતલ. એ બધાને શરીરે મેલવીને ઘુંડવા, અને જ્યારે બધું એકશરખી રીતે ઘુંડાઈને નરમ વણી શકાય એવું થાય કે તેની જરૂરી ખીશકીટના જેવી પોહારી રાટલી વણવી, પછે તેની ખીશકીટના જેવા આકારમાં કટકા કાપી કાઢાડવા, અને તેના કાંટાંથી આંધરા પારી ભુંજવાના પતરા ઉપર મુકી તેને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

ઉપ૭—સીડ ખીશકીટ—મેડો ૧) રતલ, ખાંડ ૪) આઉશ, જરા “કેરાવેસીડ” નાહાની અરધી ચમચી “કારબોનેટ આવ સોડા” એ બધાને ઘાહારી મલાહી અથવા દુધમાં મેલવીને મશલવું. પછે તેને પોહારી વણી તેની ઉપર આંગલાં ઘણીને ખીશકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાઢાડવા, અને તેને તરત ભુંજી કાઢાડવી.

ઉપ૮—આરાફટની ખીશકીટ—માખણ ૦૧ રતલ, મેડો ૦૧ રતલ, ચારેલી ખાંડ ૦૧ રતલ, ઘાંડાં ૨) નંગ, આરાફટ ૩) આઉશ પેહેલા માખણની કીરીમ બનાવી તેમાં દોહિવેલું ઘાંડું થોડું નાખતાં જવું પછે તેમાં ખાંડ મેડાં અને આગરત નાખી બધાને શરીરે એક શરખુ મેલવી આશરે ૨) કલાક સુધી રહેવા દેવા. પછે વેલણથી પોહારી વણી તેની કાપનીથી ગોલ ખીશકીટ કાપી કાઢાડવી. પછે ધોમી ભઠીમાં પતરાપર ભુંજવા મુકવી,



૨૬—આઈસક્રીમ.

૭૫૬—લીંબુનું આઈસ કરીમ બનાવવાની રીત—૧) શરૂ ત બા દુધને ગરમ કરી સારીપેટે થંડું પાવવા દેવું. પછે મરધીના ૪ ઇંડાની દાલને ડોહાવી નાખી તે દુધમાં નાખીને ચમચાથી મેલવીને એકરશ કરવું, તથા તેમાં ૧૧ શરૂ ખાંડ નાખી મેલવીને જીણી ચાનીથી ગારી કાઢાડવું. પછે ખાંડને એક ગાંઠરો લઈ એક લીંબુની છાલ ઉપર સારી પેટે મસલવો, જેથી લીંબુની છાલનો ખવાસ તેમાં આવશે. પછે એ છાલપરથી ખાંડને ઓખવી કાઢાડી ગારી કાઢાડેલા દુધમાં નાખી મેલવી દેવી, તથા તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો. પછે આઈસક્રીમ બનાવવાના પતરાના સાંચામાં એ દુધ રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફ્રેવ ફ્રેવ કરી આઈસક્રીમ બંધાય કે ગંજાશમાં કાઢાડીને ચમચાથી ખાવું.

૭૬૦—નારંગીનું આઈસ કરીમ બનાવવાની રીત—જેમ કે પર લીંબુનું આઈસક્રીમ બનાવવાની (જુઓ નાં ૭૫૬) રીતછે તેજ પરમાણે અને તેવીજ રીતે એ આઈસક્રીમ પણ બનાવવું, પણ એમાં કરક એટલોજ કે લીંબુને બદલે જે નારંગીની છાલને ખાંડનાં ગાંઠરા ઉપર મસલવી જેથી નારંગીનો ખવાસ તેમાં આવશે, જે ખાંડને છેક ઘણી જારથી ઉપર મસલશેતો તેમાં નારંગીની છાલનો કવરાસ આવશે, પછે તે છાલપરની ખાંડને છરીથી ઓખવી કાઢાડી તે બેડ નારંગીનો રસ કાઢાડી ઉપર પરમાણે દુધમાં નાખી મેલવીને આઈસક્રીમ બનાવવાના સાંચામાં ભરી આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફ્રેવ ફ્રેવ કરીને બંધવું એટલે નારંગીનું આઈસક્રીમ થશે.

૭૬૧—દુધનું સાદું આઈસક્રીમ—જુઓ આગે એ પડીના પેઠે બા ભાગમાં સફે ૧૫૬, દુધનું આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત નાં ૪૪૩.

૭૬૨—ખીસક્રીટનું આઈસ કરીમ—પેઠેલા થોરી ઇસખંજળી સક્રીટને “મરસીનો” અથવા શેરીવાઈનમાં ભીંજવી રાખવી. તારખાંડ ૧) શરૂ તાજા દુધને ગરમ કરી ખુબ થંડું પાવવું. પછે મરધીના ઇંડાની દાલ ૪ ને એક કાંસીઆમાં ડોહાવી નાખી તે દાલને દુધમાં નાખી તેમાં ૧૧ શરૂ ખાંડ નાખી ચમચાથી સારીપેટે મેલવી એકરશ કરવું પછે તેને ચાનીથી ગારી કાઢાડી તેમાં પેલી વાઈનમાં ભીંજવી રાખેલી ખીસક્રીટ નાખી ખવાસે સારીપેટે મેલવી દઈ. આઈસક્રીમ બનાવવાના પતરાના સાંચામાં રેડી ઢાંકીને પીપમાં આઈસના કટકા તથા થોડા નીમખ નાખી તેમાં એ દબો મુકી ફ્રેવ ફ્રેવ કરવો, બંધાયને રકાબીમાં કાઢાડી ચમચાથી ખાવું.

૭૬૩—પાંઉનું આઈસ કરીમ—યોરા શુકા રાતા (ખરાઉને) પાંઉને છુડીને તેના ખારીક ભુકા કરવો. પછે યોરા પાણી સાથે ખાંડ ના શીરાને અથવા શરબતને મેલવી ગરમ કરવું પછે તેમાં ઉપલો પાંઉનો ભુકો નાખી એક જગાપર તે વાસણને મુકી ગપવું. પછે ૧) શેર દુધને ગરમ કરી થંડું પારીને તેમાં મધીનાં ઇંડાંની ફક્ત દોણે વેલી દાલ ૪) નાખી તથા ૦૦ શેર ખાંડ નાખી સારીપેટે મેલવીને એક રશ કરી જીણી ચાનીમાંથી ગારી કાઢાડવું. પછે તેમાં પેલું શીરાના ભીંજીની રખેલો પાંઉનો ભુકો નાખી મેલવીને આઈસકરીમ બનાવવાના પતરાનાં સાંચામાં ભરી ઠાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને ખાંધવું કઠણ થાયકે ગલાસમાં કાઢાડવું.

૭૬૪—કાફીનું આઈસ કરીમ—૧ શેર દુધને સારીપેટે ઉકાલીને ચુલુપાપરથી ઉતારવું, તથા સારી મોખા કાચી કાફી ૦ શેર લઈ તેને સોજી લોહારીપર ભુંજવી, પણ છેક ઘણી ભુજવી નહી કેમકે ખલી જ્યાંથી ખલી કાફીનો સવાડ લાગશે. પછે પેલા ઉકારેલા દુધ માં ગરમ ગરમ કાફીના ભુંજેલા દાણા નાખી ઠાંકણું ઠાંકી ઉપર કપરે ઠાંકવું. જ્યારે દુધમાં કાફીના અવાસ ખરાખર આવે કે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવી ગારી કાઢાડીને આઈસકરીમના સાંચામાં રેડી ઠાંકીને પીપમાં આઈસના કટકા તથા યોર નીમખ નાખી તેમાં એ દખાને મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ ખાંધવું. પછે ગલાસમાં કાઢાડવું. (જુઓ કાફીનું આઈસકરીમ બનાવવાની ખીજી રીત નાં ૪૪૪.)

૭૬૫—પસતાનું આઈસ કરીમ—૦ શેર પસતાની ખીજ (મગજ) લઈ તેની ઉપરના જલતાં કાઢાડી નાખવા. પછે એક સોજી ખાનીમાં છુડીને માવા જેવા કરવા. છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા દુધનો છોટો નાખતાં જવું, પછે ૧) શેર દુધને ઉકાલી થંડું પારવું, પછે તેમાં ૪ ઇંડાંની ફક્ત ડોહાવેલી દાલ અને મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને એકરશ કરવું. પછે તેમાં છુંડેલા પસતાં નાખી બધા ને સારીપેટે મેલવી જીણી ચાનીમાંથી ૫—૬ વખત ગારી કાઢાડવું, પછે આઈસકરીમ બનાવવાના પતરાના દખામાં ભરી આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણ થાયકે ગલાસમાં કાઢાડવું.

૭૬૬—મરસચીનો (Maraschino) આઈસકરીમ—૧) શેર દુધને ઉકાલી થંડું પારી તેમાં ઇંડાંની દોહાવેલી ૪ દાલ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને જીણી ચાનીમાંથી ગારી કાઢાડવું, પછે તેમાં લીંબુનો જમ્મ રશ નાખવો તથા એ ગલાસ ભરી મરસચીનો ના મનો મીઠો દારૂ રેડી આઈસકરીમ બનાવવાના પતરાના દખામાં ભરી ઠાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ ખાંધાય કે ગલાસમાં કાઢાડવું.

૭૬૭—નોયા (Noyau) આઈસકરીમ—ઉપર જે મરસચીનો આઈસકરીમ બનાવવાની (જુઓ નાં ૭૬૬) રીત છે તે જ પર માણે અને તેવીજ રીતે એ આઈસકરીમ બનાવવું, પણ એમાં ફરક

એટલોજ કે મરસસીનો નામના દારને બદલે “ નોયા ” નામના મીઠા દાર રેડવો.

૭૬૮—આઉનું (તી) આઈશિક્રીમ—૭ઝી થોરી સુકી આઉને એક પેઆલામાં નાખી ફક્ત તે આઉં દુધે એટલુંજ ખુબ કરવું પાણી રેડી તે પાણીમાં રંગ આવે નેયા સુધી ઢાંકી રાખવું. પછે એક શેર દુધને ખુબ ઉકાલી થંડું પારી તેમાં ના શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેવું. પછે પેલી આઉના જીણા માંનામાંથી ગારી કાઢાડી તે ગારેલી આઉના પાણીને દુધમાં રેડી સારીપેટે મેલવીને આઈસિક્રીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં સુકી ફેરવ ફેરવ કરી બાંધવને ગલાસમાં કાઢાડવું.

૭૬૯—તજનું આઈશિક્રીમ—જેમ આગલ દુધનું આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૪૪૩) તેજપરખાણે અને તેવી જ રીતે એ આઈસિક્રીમ બનાવવું, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દુધને ઉકાલી વખતે તેમાં તજના એ કટકા નાખવા.

૭૭૦—કેસરનું આઈશિક્રીમ—જેમ આગલ દુધનું આઈસક્રીમ બનાવવાની (જુઓ નાં ૪૪૩) રીતછે તે પરખાણે અને તેવી જ રીતે એ આઈસિક્રીમ બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દુધમાં ખાંડને મેલવીઆ પછે તેમાં જરા કેસર નાખી મેલવીને ઉપલી રીતે બનાવવું.

૭૭૧—ઈતાલીયન આઈશિક્રીમ—ના શેર તાજ દુધને ખુબ ઉકાલીને આસરે ના શેર જેટલું દુધ પારી નાખવું, થંડું પારવા પછે એ લીંબુની છાલને થોરી ખાંડની ઉપર મસલવી, પછે એ મસલેલી ખાંડ તથા તેજ લીંબુના રશને પેલા દુધમાં નાખવી, પછે તેમાં એક ગલાસ ખરાંદી અને એક ગલાસ નોયા દાર તથા ના શેર ખાંડ નાખી મેલવીને આઈસિક્રીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં સુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઢાણ બાંધવું.

૭૭૨—વેનીલા (Vanila) આઈશિક્રીમ—ના આંસ સ વેનીલા (એક જાતની ખુશબોદાર સીંગ) ના એ કટકાને જીણા જીણા માખી તેને સોજા લોહિદાની ખલમાં નાખી ના રતલ ખાંડની સાથે તેને છુડીને ખારીક વાટવી. પછે ચારણીથી ચારીને એક વાસણમાં તેમાં અરધી પેંટ દુધ તથા ૨) ઇંડાંની દોહિવેલી દાલ નાખી ધીમાં ધંગારપર તે વાસણને સુકી ગરમ કરવું, પણ તેને ઉકલવાં દેવું નહીં ગરમ કરતી વખતે તેને ચચચે કરી હીલવ હીલવ કરતાં રહેવું, પછે તેને ચુહુલા પરથી ઉતારી તેમાં ખીજુ ખુબ ઉકાલીને જરા ઘાઘાર જેવું કીધેલું દુધ આશરે ના શેર રેડી એક લીંબુનો રશ નાખી મેલવીને આઈસિક્રીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં સુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઢાણ બાંધવું.

૭૭૩—અનીનારાનું આઈશિક્રીમ—૧ શેર દુધને સારીપેટે જુકાલી થંડું પારવું, પછે તેમાં મરઘીના ઇંડાંની દોહિવેલી દાલ ૨) નાખી

મેલવવું. પછે સારૂ પાકું અનેનાસે ના રતબ લઈ છોલીને તેની પાટ રી કાટરીઓ કરી બલમાં નાખી છુડીને બારીક કરવી, પછે તેમાં ના શેર ખાંડ તથા એક લીંબુનો રશ અને પેલું દુધ રેડી બધાને મેલવીને એકરશકરી ચાનીમાંથી ચારી કાઢાડી, આઈસક્રીમ બનાવવાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય કે કાઢાડવું. જોઈએતો અનીનાસને બદલે અનીનાસના મુરખાને બારીક કરી તેમાં નાખીને બનાવો.

૭૭૪—જનજર (આદાનું) આઈશક્રીમ—૧ આઉસ આ દાનો મુરખો લઈ તેને ખુબ બારીક છુડવો. પછે તેમાં જરા લીંબુનો રશ અને ઘણું જ ઉકાલીને ગાઢાર કીધેલું દુધ ૧) પેટ રેડી તેમાં ના શેર ખાંડ નાખી મેલવીને જીણી ચાનીમાંથી ચારી કાઢાડી આઈસક્રીમ બનાવવાના પટરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બંધાય કે ગલાસમાં કાઢાડવું.

૭૭૫—એપરીકોટ (Apricot) આઈસક્રીમ—ના રતબ “ એપરીકોટ જમ ” મા ઘણું જ ઉકાલીને ઘાઢાર કીધેલું દુધ ૧) પેટ રેડવું, તથા એક લીંબુનો રશ નામવો, તથા ૨—૩ કવરી બદામને બારીક છુડી તેમાં નાખવી તથા એક ગલાસ નોયો દારૂ રેડી બધાને સારીપેટ મેલવી જીણી ચાનીમાંથી ચારી કાઢાડી આઈસક્રીમ બનાવવાના પટરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈશ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બંધાયને કાઢાડવું.

૭૭૬—મીલી ફ્રૂટ આઈશક્રીમ—૧) શેર દુધને ખુબ ઉકાલીને જરા ઘાઢાર કરવું, થંડું પડેને તેમાં ના શેર ખાંડ તથા બીજી થોડ તાજી ડોહિવેલું દુધ રેડી મેલવી દેવો, પછે તેમાં ૧) લીંબુનો રશ, ૧) ગલાસ વાઈન તથા એક ગલાસ અંચુરી ચરબત નાખી મેલવીને આઈશક્રીમના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈશ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બંધવું, પછે કોઈપણ જાતનો ફ્રૂટનો મુરખો આઈશ ના રતબ લઈ તેના જીણા જીણા કટકા કરવા અને એ કટકાને આઈશક્રીમની શાથે એક બીજા “ મેલડ ” (દબા) માં નાખી મજા ખુબ ઢાંકીને તે મેલડને આઈશ તથા નીમખનાં વાણણામાં મુકી રાખવો. આવી વખતે મેલડમાંથી કાઢાડવું.

